



**PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KERIPIK  
SINGKONG PADA USAHA DAGANG KEMBANG JAYA DI  
LUMAJANG**

**Skripsi**

Oleh

**Rofiqoh Qonitatillah  
NIM 130910202051**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2018**



**PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KERIPIK  
SINGKONG PADA USAHA DAGANG KEMBANG JAYA DI  
LUMAJANG**

**Skripsi**

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat  
untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis (S1)  
dan mencapai gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Oleh

**Rofiqoh Qonitatillah**  
**NIM 130910202051**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2018**

## PERSEMBAHAN

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT berkat rahmat, hidayah, dan inayah-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lancar. Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. orang tua saya tercinta, Almarhum Ayah Hendi, Ayah Bunadi dan Ibu Ursila yang senantiasa memberikan kasih sayang dan doa yang tidak pernah putus untuk saya;
2. Kakak Rizqiyatul, Anis, Asih, Ain dan adik Ana, Aji Gunawan yang selalu memberikan doa dan motivasi dalam situasi apapun;
3. Almamater Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Jember.

**MOTO**

“Pengendalian merupakan pengawasan sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan untuk perbaikan yang diperlukan” (Agus Ahyari)<sup>1</sup>



---

<sup>1</sup> Ahyari. 2002. Pengendalian Produksi. Edisi Keempat. BPFE-Yogyakarta.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Rofiqoh Qonitatillah

NIM : 130910202051

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul "Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong pada Usaha Dagang Kembang Jaya di Lumajang " adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember,

Yang menyatakan,

Rofiqoh Qonitatillah

NIM 130910202051

**SKRIPSI**

**PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KERIPIK  
SINGKONG PADA USAHA DAGANG KEMBANG JAYA DI  
LUMAJANG**

Oleh

Rofiqoh Qonitatillah  
NIM 130910202051

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Dr. Djoko Poernomo, M.Si.

Dosen Pembimbing Anggota : Drs. Sugeng Iswono, MA

PENGESAHAN

Skripsi berjudul "Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong pada Usaha Dagang Kembang Jaya di Lumajang" karya Rofiqoh Qonitatillah telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Jumat, 9 Maret 2018

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

jam : 09.00 WIB

Tim Penguji:  
Ketua,

Drs. I Ketut Mastika, MM  
NIP. 195905071989031002

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

Dr. Djoko Poernomo, M.Si  
NIP 196002191987021001

Drs. Sugeng Iswono, MA.  
NIP 195402021984031004

Anggota I,

Anggota II,

Drs. Suhartono, MP  
NIP. 196002141988031002

Drs. Didik Eko Julianto, MAB  
NIP 196107221989021001

Mengesahkan,  
Dekan

Dr. Ardiyanto, M.Si  
NIP. 195808101987021002

## RINGKASAN

**Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong pada Usaha Dagang Kembang Jaya di Lumajang;** Rofiqoh Qonitatillah 130910202051; 2018; 82 halaman; Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Jurusan Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Saat ini banyak industri yang bergerak di bidang kuliner dan makanan. Baik itu makanan berat maupun makanan ringan yang setiap hari dikonsumsi manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Kebutuhan akan makanan yang bervariasi dan juga bernilai gizi tinggi telah mengalami peningkatan. Salah satu potensi komoditas pangan yang patut untuk dipertimbangkan adalah umbi-umbian seperti singkong. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang enak dan juga bernilai gizi tinggi dan salah satu olahan dari singkong yaitu keripik singkong. Keripik singkong merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Hal ini dapat kita lihat dengan semakin banyaknya usaha kecil menengah yang memproduksi keripik singkong, baik dengan kemasan modern atau tradisional yang banyak ditemui pada toko-toko besar maupun kecil.

Salah satu olahan makanan yang ada di Lumajang yaitu industri yang memproduksi keripik singkong UD. Kembang Jaya, terletak di Desa Sembon, Karang Anom Pasrujambe, Sarikemuning, Lumajang. Karang Anom merupakan daerah penghasil singkong, jadi tidak heran jika UD. Kembang Jaya memproduksi keripik singkong. Banyaknya pesaing yang memproduksi keripik singkong akan membuat kesulitan untuk mendapatkan bahan baku. Salah satu yang harus dilakukan melalui pengendalian persediaan bahan baku agar mampu menyediakan persediaan bahan baku pada saat yang tepat dengan rencana yang baik untuk mendapatkan kuantitas yang tepat dengan harga dan kualitas yang tepat sehingga proses produksi terus berjalan.

Jenis penelitian ini menggunakan tipe penelitian deskriptif dengan paradigma kualitatif. Metode pengumpulan data dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan obyek penelitian

berdasarkan dengan pengumpulan data dengan *key infoman*, sedangkan data sekunder berupa dokumentasi. Peneliti dalam melakukan keabsahan data dengan triangulasi. Pemilihan atas analisis data pada penelitian ini yaitu melalui analisis domain dan analisis taksonomi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD. Kembang Jaya dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku secara kuantitas dan kualitas dengan melakukan pengendalian pada pembelian bahan baku, persediaan bahan baku dan penggunaan bahan baku. Pembelian bahan baku melalui sistem pemesanan sesuai dengan jadwal masuknya bahan baku yang sudah ada, sistem penyimpanan, menentukan jadwal pembelian bahan baku, pembelian bahan baku di luar Kabupaten Lumajang dan juga pemeriksaan pembelian bahan baku yang diterima perusahaan.

Tindakan pengendalian pada persediaan bahan baku yaitu persediaan bahan baku Usaha Dagang Kembang Jaya memiliki *ready stock*. Artinya saat melakukan proses produksi bahan baku tidak tersedia di Lumajang maka telah ada persediaan dari luar kota. Pengendalian yang dilakukan perusahaan dalam menerapkan ini agar perusahaan memiliki ketersediaan bahan baku dalam proses produksi untuk memenuhi kebutuhan bahan baku. Sehingga pengendalian penggunaan bahan baku yang dilakukan perusahaan akan disesuaikan dengan kebutuhan akan bahan baku yang digunakan dalam perusahaan. Kebutuhan bahan baku yang digunakan perusahaan dilihat dari kondisi pasar, kondisi supply dan kondisi persediaan bahan baku yang diikuti oleh penggunaan bahan baku.

Pengendalian yang dilakukan oleh UD. Kembang Jaya dilakukan sebagai bentuk perwujudan rencana perusahaan. Perencanaan diperlukan agar perusahaan tidak mengalami keurangan dalam persediaan bahan bahan baku. Sehingga dengan mengendalikan persediaan bahan baku perusahaan dapat menjaga keberlangsungan proses produksi

## PRAKATA

Segala puji bagi Allah Swt. yang telah melimpahkan nikmat serta hidayahnya terutama kesehatan berupa jasmani dan rohani sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong Pada Usaha Dagang Kembang Jaya Lumajang”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada program Studi Administrasi Bisnis Jurusan Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada :

1. Dr. Ardianto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
2. Dr. Edy Wahyudi, MM., selaku Ketua Jurusan Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
3. Drs. Didik Eko Julianto, M.AB., selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
4. Dr. Djoko Poernomo, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan banyak nasihat, pikiran, perhatian serta meluangkan waktu dalam penulisan skripsi ini.
5. Drs. Sugeng Iswono, MA selaku Dosen Pembimbing Anggota yang juga senantiasa memberikan nasehat, pikiran dan perhatian serta meluangkan waktu dalam penulisan skripsi ini.
6. Dr. Zarah Puspitaningtyas, S. Sos, SE, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing selama menjadi mahasiswa;
7. Ayah dan Ibu tercinta saya yang telah senantiasa mencurahkan kasih sayang dan doa dari awal hingga sekarang.
8. Nenek saya yang senantiasa memberikan dukungan, nasehat serta doa selama perkuliahan ini.

9. Saudara-saudara tersayang yang selalu memberikan doa dan motivasi dalam situasi apapun.
10. Sahabat-sahabat tersayang yang senantiasa menjadi tempat berkeluh kesah, memberikan doa, semangat, dan selalu ada setiap saat.
11. UD. Kembang Jaya yang telah memberikan ijin dan membantu selama penelitian demi terselesaikannya skripsi ini.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap, semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Jember,

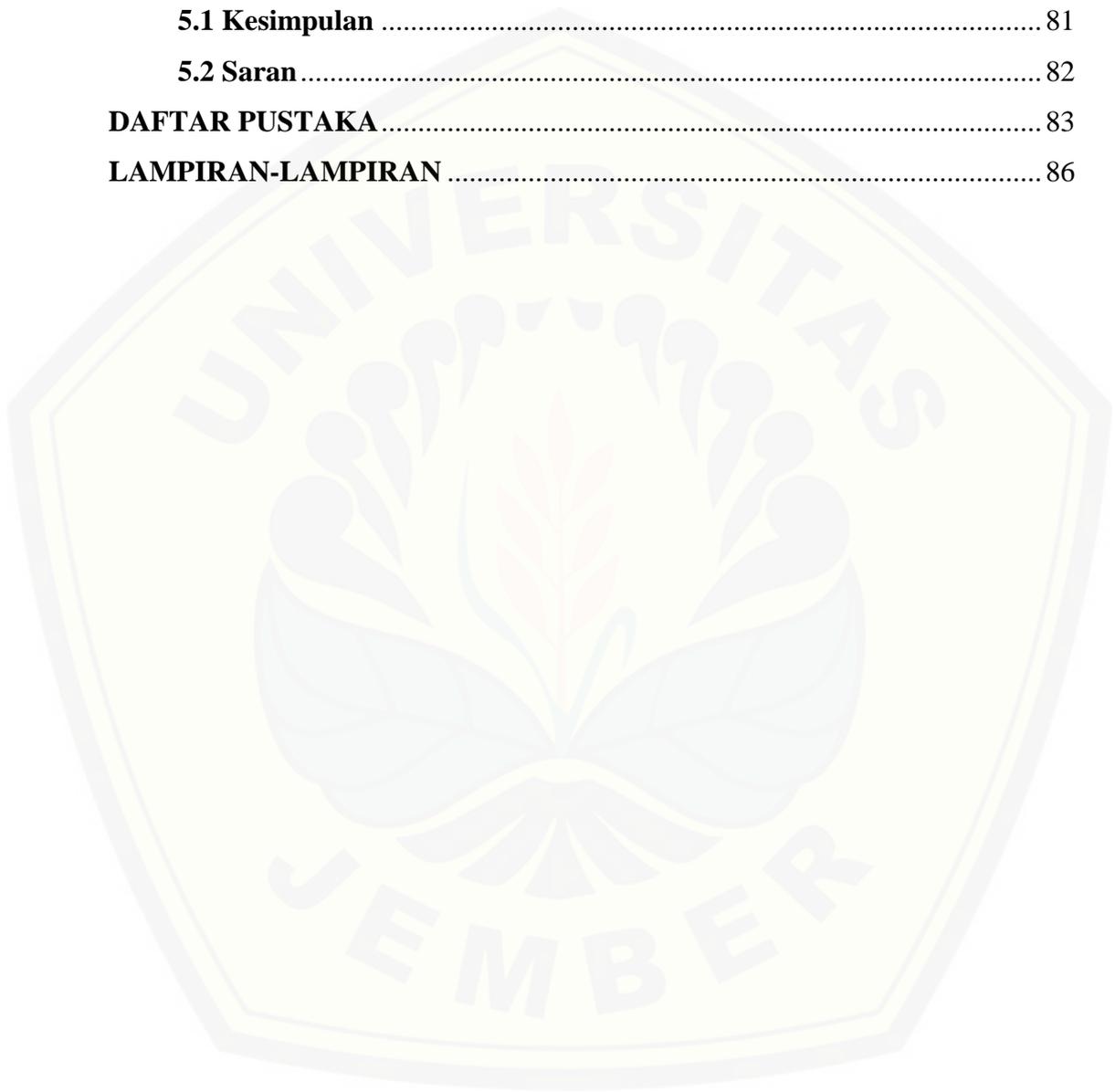
Penulis

**DAFTAR ISI**

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....                    | i              |
| <b>HALAMAN SAMPUL</b> .....                   | ii             |
| <b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....              | iii            |
| <b>HALAMAN MOTO</b> .....                     | iv             |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....               | v              |
| <b>HALAMAN PEMBIMBINGAN</b> .....             | vi             |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....               | vii            |
| <b>RINGKASAN</b> .....                        | viii           |
| <b>PRAKATA</b> .....                          | x              |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                       | xii            |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                     | xv             |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                    | xvi            |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                  | xvii           |
| <b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....               | 1              |
| <b>1.1 Latar Belakang Masalah</b> .....       | 1              |
| <b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....              | 10             |
| <b>1.3 Tujuan</b> .....                       | 11             |
| <b>1.4 Manfaat Penelitian</b> .....           | 11             |
| <b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....          | 13             |
| <b>2.1 Manajemen Produksi dan Opesi</b> ..... | 13             |
| 2.1.1 Bahan Baku .....                        | 14             |
| 2.1.2 Persediaan.....                         | 16             |
| 2.1.2.1 Pengertian Persediaan .....           | 16             |
| 2.1.2.2 Jenis-jenis Persediaan .....          | 18             |
| 2.1.2.3 Fungsi Persediaan .....               | 19             |
| 2.1.2.4 Biaya Persediaan .....                | 20             |
| 2.1.3 Persediaan Bahan Baku .....             | 22             |
| 2.1.3.1 Pengertian Persediaan Bahan Baku..... | 22             |
| 2.1.3.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi       |                |

|  |    |
|--|----|
| Persediaan Bahan Baku.....   | 23 |
| 2.1.3.3 <i>Safety Stock</i> .....                                    | 24 |
| 2.1.4 Pengendalian .....   | 25 |
| 2.1.5 Pengendalian Persediaan .....                                  | 26 |
| 2.1.5.1 Pengertian Pengendalian Persediaan.....                      | 26 |
| 2.1.5.2 Fungsi Pengendalian Persediaan.....                          | 27 |
| 2.1.5.3 Sistem Pengendalian Persediaan .....                         | 27 |
| 2.1.6 Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....                        | 28 |
| 2.1.6.1 Pengertian Pengendalian Persediaan Bahan Baku .....          | 28 |
| 2.1.6.2 Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....               | 29 |
| <b>2.2 Singkong</b> .....  | 30 |
| <b>2.3 Usaha Dagang</b> .....  | 31 |
| <b>2.4 Penelitian Terdahulu</b> .....                                | 32 |
| <b>2.5 Kerangka Pemikiran</b> .....                                  | 34 |
| <b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....                                | 37 |
| <b>3.1 Tipe Penelitian</b> .....                                     | 37 |
| <b>3.2 Tahap Penelitian</b> .....                                    | 38 |
| <b>3.3 Tahap Pengumpulan Data</b> .....                              | 41 |
| <b>3.4 Tahap Analisis Data</b> .....                                 | 44 |
| <b>3.5 Tahap Keabsahan Data</b> .....                                | 47 |
| <b>3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan</b> .....                          | 48 |
| <b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....                             | 49 |
| <b>4.1 Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong</b> ..... | 49 |
| 4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan .....                                 | 49 |
| 4.1.1.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan .....                          | 49 |
| 4.1.1.2 Lokasi Perusahaan .....                                      | 50 |
| 4.1.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan .....                         | 51 |
| 4.1.1.4 Tenaga Kerja.....  | 53 |
| 4.1.1.5 Produksi .....   | 54 |
| 4.1.6 Pemasaran .....  | 57 |
| 4.1.2 Kebijakan Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong               |    |

|   |           |
|---|-----------|
| UD. Kembang Jaya .....                        | 58        |
| 4.1.3 Pengendalian Persediaan Bahan Baku..... | 62        |
| <b>4.2 Interpretasi Data .....</b>            | <b>77</b> |
| <b>BAB 5 PENUTUP .....</b>                    | <b>81</b> |
| <b>5.1 Kesimpulan .....</b>                   | <b>81</b> |
| <b>5.2 Saran .....</b>                        | <b>82</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                   | <b>83</b> |
| <b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>                | <b>86</b> |



**DAFTAR TABEL**

|  | Halaman |
|--|---------|
| 1.1 Data Mengenai Pesaing Keripik Singkong di Kabupaten Lumajang ..... | 4       |
| 1.2 Data Penggunaan Singkong Sebagai Bahan Baku Produk .....           | 6       |
| 1.3 Data Persediaan dan Relaisasi Penggunaan Bahan Baku Singkong ..... | 7       |
| 1.4 Data Realisasi Penggunaan Bahan Baku .....                         | 8       |
| 1.6 Data Penjualan Usaha Dagang Kembang Jaya .....                     | 9       |
| 2.1 Kriteria UMKM .....  | 32      |
| 2.2 Penelitian Terdahulu .....   | 34      |
| 3.1 Data Sumber Infoman .....  | 40      |
| 3.2 Model Analisis Domain .....  | 45      |
| 3.3 Model Analisis Taksonomi .....                                     | 46      |
| 4.1 Jumlah Karyawan UD. Kembang Jaya .....                             | 53      |
| 4.2 Pembagian Waktu Kerja Bagian Produksi di UD. Kembang Jaya .....    | 54      |

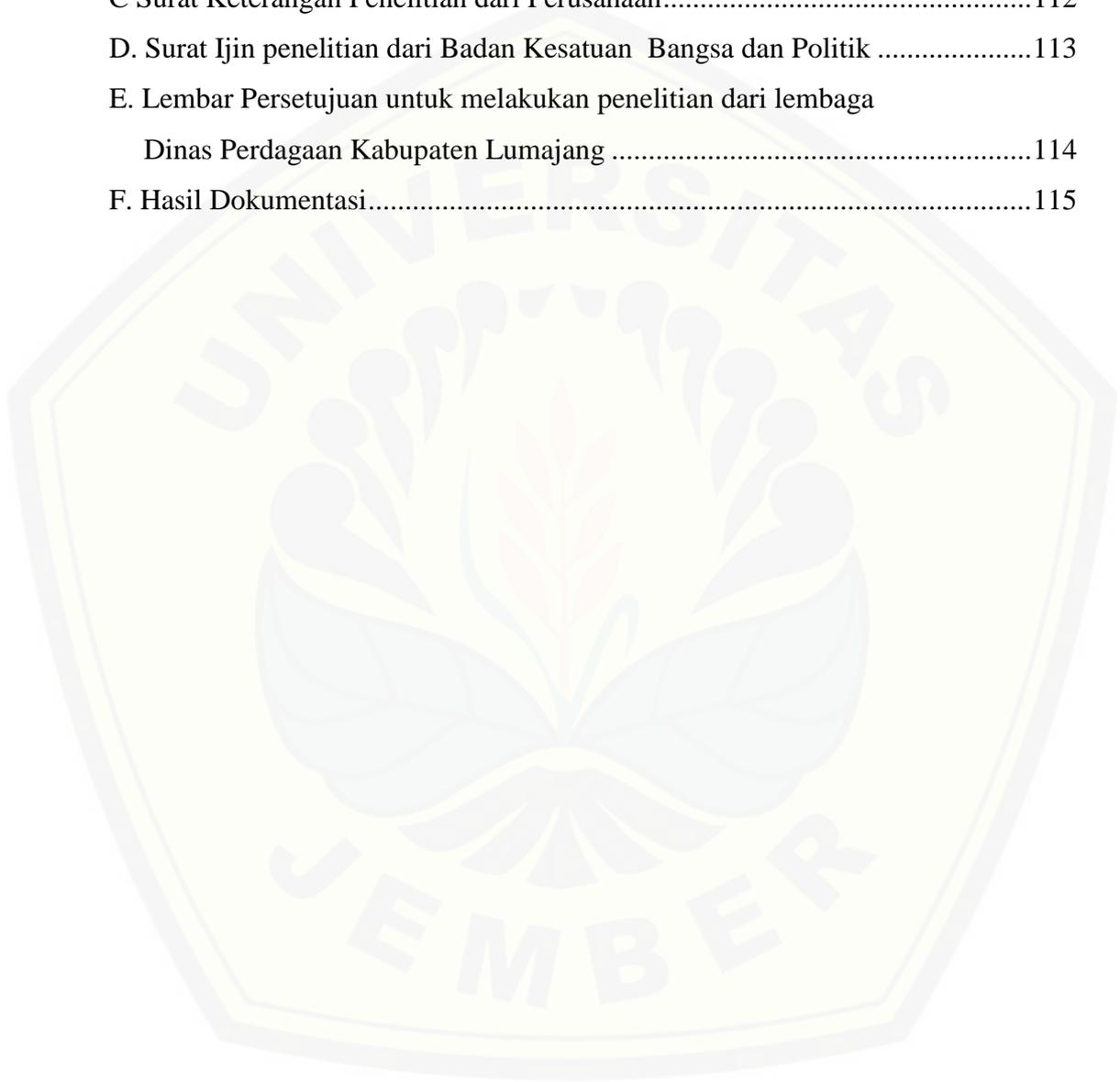
**DAFTAR GAMBAR**

|  | Halaman |
|--|---------|
| 2.2 Kerangka Berfikir .....                    | 36      |
| 4.1 Struktur Organisasi UD. Kembang Jaya ..... | 51      |



**DAFTAR LAMPIRAN**

|   | Halaman |
|---|---------|
| A. Hasil Wawancara .....  | 86      |
| B. Surat Ijin Penelitian dari Lembaga Penelitian.....   | 111     |
| C Surat Keterangan Penelitian dari Perusahaan.....  | 112     |
| D. Surat Ijin penelitian dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik .....                                       | 113     |
| E. Lembar Persetujuan untuk melakukan penelitian dari lembaga<br>Dinas Perdagangan Kabupaten Lumajang ..... | 114     |
| F. Hasil Dokumentasi.....   | 115     |



## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perusahaan dituntut untuk memenuhi kebutuhan manusia pada era globalisasi saat ini. Setiap perusahaan memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan maksimal yang berdampak pada kelangsungan usaha. Salah satu unsur terpenting perusahaan yaitu mampu memenuhi keinginan dan kebutuhan manusia. Seiring dengan meningkatnya kebutuhan manusia perusahaan bersaing ketat dengan perusahaan-perusahaan lain dalam memenuhi kebutuhan manusia. Meningkatnya kebutuhan manusia menuntut perusahaan untuk membuat strategi ataupun kebijakan yang baik, serta mengantisipasi permintaan yang tidak dapat diramalkan sehingga akan menjadiahambatan operasional perusahaan.

Keberhasilan suatu perusahaan dalam mencapai tujuannya sangat dipengaruhi oleh kemampuan pihak manajemen dalam mengatur serta mengelolah seluruh kegiatan yang ada di dalam perusahaan. Manajemen produksi merupakan kegiatan untuk mengoptimalkan segala sesuatu yang berkaitan dengan sumber daya meliputi tenaga kerja, mesin-mesin, peralatan, bahan mentah dalam proses transformasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk atau jasa. Fungsi manajemen produksi mengatur semua kegiatan dalam pengambilan keputusan pada bidang persiapan produksi, meliputi perencanaan produksi, pengendalian produksi, serta sistem informasi produksi. Kesimpulannya yaitu bahwa salah satu fungsi manajemen produksi yaitu untuk melakukan pengendalian.

Pengendalian diartikan sebagai pengawasan yang sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan yang diperlukan. Pengawasan diperlukan agar semua sesuai dengan rencana dan standar yang ada didalam perusahaan. Pengendalian dilakukan dengan cara, para manajer memantau dan mengevaluasi strategi dan struktur organisasi agar dapat bekerja seperti yang direncanakan, dan sekaligus harus mengubahnya jika tidak bekerja sesuai yang direncanakan. Sehingga

rencana yang diikuti dengan pengawasan dapat menghindari penyimpangan dengan mengambil beberapa tindakan yang diperlukan untuk mencapai tujuan.

Persediaan adalah masalah yang biasa terjadi didalam sebuah perusahaan. Sebelum perusahaan melakukan kegiatan produksi yang perlu diperhatikan adalah masalah persediaan. Perusahaan manufaktur dalam kegiatannya membutuhkan dan menimbulkan persediaan. Persediaan merupakan suatu kebijakan yang dilakukan suatu perusahaan agar proses produksi terus berjalan dengan menimalisir resiko yang menimbulkan proses produksi terhenti. Perusahaan sering dihadapkan pada permasalahan kelangkaan bahan baku yang tentunya akan menyebabkan terganggunya proses produksi dan pada akhirnya target produksi tidak tercapai. Bukan hal mudah untuk mengendalikan bahan yang tepat. Apabila jumlah persediaan terlalu besar dapat mengakibatkan timbulnya kerugian yang besar karena resiko terjadinya kerusakan barang yang lebih besar yang menimbulkan pemborosan. Namun, jika persediaan terlalu sedikit mengakibatkan risiko terjadinya kekurangan persediaan. Guna mengantisipasi hal tersebut maka perusahaan perlu menangani masalah bahan baku ini dengan baik, karena ada tidaknya bahan baku pada setiap perusahaan akan mempengaruhi jalannya kegiatan produksi. Oleh karena itu persediaan bahan baku merupakan prioritas utama yang harus selalu di jaga, sehingga kelangsungan proses produksi tetap terjaga.

Bahan baku merupakan barang utama yang berperan penting dalam proses produksi pada perusahaan. Tersedianya bahan baku menentukan proses produksi dalam membuat produk. Suatu proses produksi dapat berjalan lancar apabila dalam perusahaan tersedia bahan baku yang cukup terkendali. Untuk itu perusahaan di tuntut untuk selalu menyediakan bahan baku yang baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Sehingga perusahaan membutuhkan manajemen persediaan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku yang tepat. Usaha untuk menyediakan persediaan bahan baku yang tepat dibutuhkan suatu rencana yang baik yakni dengan melakukan pengendalian persediaan bahan baku.

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan kemampuan untuk menyediakan persediaan bahan baku pada saat yang tepat dengan rencana yang

baik agar mendapatkan kuantitas yang tepat dengan harga dan kualitas yang tepat. Pengendalian ini berupa penentuan jumlah pemesanan bahan baku yang diikuti dengan karakteristik bahan baku yang digunakan, penetapan kapan saat perusahaan harus melakukan pembelian kembali, menentuan jumlah bahan baku pengaman serta menetapkan jumlah persediaan bahan baku maksimal yang harus ada dalam perusahaan. Penetapan tersebut, diharapkan dapat melihat besarnya persediaan bahan baku akan disesuaikan dengan kebutuhan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi. Salah satu contohnya yaitu pada perusahaan manufaktur yang melakukan pengendalian persediaan bahan baku industri pengolahan seperti keripik singkong.

Saat ini banyak industri yang bergerak di bidang kuliner dan makanan. Baik itu makanan pokok maupun makanan ringan yang setiap hari dikonsumsi manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Kebutuhan akan makanan yang bervariasi dan juga bernilai gizi tinggi telah mengalami peningkatan. Salah satu potensi komoditas pangan yang patut untuk dipertimbangkan adalah umbi-umbian seperti singkong. Selama ini, di daerah - daerah pedesaan, para petani hanya menjual singkong secara langsung tanpa mengalami proses pengolahan terlebih dahulu. Singkong mungkin masih dipandang sebelah mata oleh banyak orang, dan di nilai makanan yang tidak memiliki nilai jual yang tinggi. Tidak heran kemudian banyak petani yang menanam singkong hanya sekedar sebagai pekerjaan sampingan. Namun, semua itu berbanding terbalik dengan pandangan orang singkong memiliki potensi yang tidak kalah dengan tanaman lainnya seperti padi, jagung atau kedelai. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang enak dan juga bernilai gizi tinggi. Dipilihnya singkong juga sangat tepat mengingat nilai gizi yang terkandung didalam singkong, terutama untuk industri makanan.

Jenis makanan ringan seperti keripik singkong merupakan produk yang banyak digemari oleh masyarakat umum dari kalangan anak-anak sampai orang tua, baik dari golongan masyarakat bawah maupun kalangan atas. Keripik singkong merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Hal ini dapat kita lihat dengan semakin banyaknya usaha

kecil menengah yang memproduksi keripik singkong, baik dengan kemasan modern atau tradisional yang banyak ditemui pada toko-toko besar maupun kecil. Menurut Bapak Ari Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Lumajang dikenal dengan 70% hasil olahan makanan. Salah satu olahan makanan yang ada di Lumajang yaitu industri yang memproduksi keripik singkong Usaha Dagang Kembang Jaya, terletak di Desa Sembon, Karang Anom Pasrujambe, Sarikemuning, Lumajang. Karang Anom merupakan daerah penghasil singkong, jadi tidak heran jika Usaha Dagang Kembang Jaya memproduksi keripik singkong.

Usaha Dagang Kembang Jaya memproduksi keripik singkong yang memiliki tiga varian rasa yaitu rasa original, pedas dan balado. Saat ini Usaha Dagang Kembang Jaya hanya melakukan penjualan pada outlet perusahaan dan ritel-ritel yang bekerjasama dengan Usaha Dagang Kembang Jaya, serta mengirim ke berbagai daerah diluar lumajang memakai sistem pemesanan. Berikut adalah data mengenai pesaing keripik singkong di Kabupaten Lumajang.

Tabel 1.1 Data Mengenai Pesaing Keripik Singkong di Kabupaten Lumajang

| No. | Nama                      | Alamat                            | Kapasitas Produksi (Ton) |
|-----|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| (a) | (b)                       | (c)                               | (d)                      |
| 1.  | Usaha Dagang Kembang Jaya | Desa Karanganom, Kec. Pasrujambe. | 50                       |
| 2.  | Usaha Dagang Dwi Tunggal  | Desa Banjarwaru, Kec. Lumajang    | 30                       |
| 3.  | Usaha Dagang Anna         | Desa Karanganom, Kec. Pasrujambe. | 25                       |
| 4.  | Usaha Dagang Rajarasa     | Desa Burno, Kec Senduro.          | 15                       |
| 5.  | Usaha Dagang Randoz       | Desa Purworejo, Kec. Senduro.     | 15                       |
| 6.  | Usaha Dagang Novia Dewi   | Desa Dawuhan Lor, Kec. Sukodono   | 14                       |
| 7.  | Budi                      | Desa Kunir Lor, Kec. Kunir        | 11                       |
| 8.  | Samsuri                   | Desa Kunir Lor, Kec. Kunir        | 9                        |

|     | (a)                          | (b) | (c)                             | (d) |
|-----|------------------------------|-----|---------------------------------|-----|
| 9.  | Deni                         |     | Desa Sukosari, Kec. Kunir       | 9   |
| 10. | Makmur                       |     | Desa Petahunan, Kec. Sumpalsoko | 7   |
| 11  | Usaha Dagang Faim Putra Jaya |     | Desa Kunir Lor, Kec Kunir       | 5   |

Sumberdata: DISPERINDAG Lumajang 2016 ( data diolah, 2017)

Data diatas merupakan daftar usaha bisnis industri menengah dan industri rumah tangga yang bergerak dibidang bisnis makanan ringan yang sama yaitu usaha keripik singkong di Kabupaten Lumajang. Kota Lumajang merupakan kawasan yang cukup sulit untuk mendapatkan bahan baku singkong, karena semakin tahun petani singkong semakin berkurang. Hal ini terlihat pada pasar input bahan baku, para pesaing akan sulit untuk mendapatkan bahan baku. Pesaing-pesaing tersebut mendorong perusahaan membuat suatu strategi untuk mensiasatinya. Salah satu yang harus dilakukan yaitu melalui pengendalian bahan baku yang ada di Usaha Dagang Kembang Jaya. Bahan baku yang besar akan menjamin keberlanjutan usaha, namun terjadi pemborosan karena banyak dana yang terserap. Sedangkan bahan baku yang sedikit akan menjadi lebih efisien, namun tidak menjamin keberlanjutan usaha. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pengendalian bahan baku yang baik yaitu ketika bahan baku tidak terlalu besar dan sedikit.

Singkong merupakan bahan baku yang mudah diolah sehingga banyak industri skala besar, menengah dan rumah tangga yang tertarik untuk menjadikan singkong sebagai bahan baku dasar olahan langsung. Salah satu olahan penggunaan bahan baku singkong yang terkenal adalah Qtela dan Kusuka. Jenis olahan tersebut berupa keripik singkong yang sudah tidak asing ditemui di toko kecil, toko besar maupun pasar yang menjual makanan ringan, khususnya di Indonesia. Namun, singkong tidak hanya dapat dijadikan keripik singkong saja, di Kota Lumajang, Jawa Timur, terdapat berbagai olahan produk dengan bahan baku singkong. Singkong menjadi bahan baku dasar dari pembuatan tepung tapioka,

keripik singkong, tape dan krupuk singkong. Berikut ini adalah data penggunaan singkong sebagai bahan baku produk yang terdapat di Kabupaten Lumajang.

Tabel 1.2 Data Penggunaan Singkong Sebagai Bahan Baku Produk pada Tahun 2016

| Produk           | Jumlah Singkong (Ton) |
|------------------|-----------------------|
| Tepung Tapioka   | 47.200                |
| Keripik Singkong | 849                   |
| Tape             | 39                    |
| Krupuk Singkong  | 10                    |

Sumber data: DISPERINDAG Lumajang2016 (data diolah, 2017)

Data diatas menjelaskan jumlah penggunaan singkong sebagai dasar berbagai olahan produk makanan. Banyaknya penggunaan bahan baku singkong sebagai berbagai olahan produk menjadi sulit untuk mendapatkan bahan baku singkong di Lumajang. Sedangkan Usaha Dagang Kembang Jaya Lumajang memproduksi keripik singkong dengan menggunakan bahan baku singkong. Persediaan bahan baku sangat penting pada Usaha Dagang Kembang Jaya, ketiadaan bahan baku akan berarti terhentinya proses produksi. Saat melakukan proses produksi perusahaan membutuhkan ketersediaan bahan baku yang didapatkan dari petani lokal. Namun, untuk meminimalisir kurangnya bahan baku singkong, perusahaan membeli singkong di luar kota seperti Malang yang dikenal dengan penghasil singkong.

Tersedianya bahan baku untuk kegiatan produksi dipengaruhi oleh lancarnya suplai bahan baku. Dalam menyediakan produknya Usaha Dagang Kembang Jaya Lumajang memerlukan bahan baku singkong agar proses produknya tidak terganggu. Tabel 1.3 dibawah ini menunjukkan data persediaan bahan baku dan realisasi penggunaan bahan baku dari tahun 2013-2016.

Tabel 1.3 Data Persediaan Bahan Baku dan Realisasi Penggunaan Bahan Baku (per kg)

| Tahun | Persediaan Bahan Baku | Realisasi Penggunaan Bahan baku | Bahan Baku Rusak |        |
|-------|-----------------------|---------------------------------|------------------|--------|
|       |                       |                                 | Kg               | %      |
| 2013  | 51.131                | 51.130                          | 1                | 0,001% |
| 2014  | 50.985                | 50.982                          | 3                | 0,005% |
| 2015  | 48.189                | 48.187                          | 2                | 0,004% |
| 2016  | 46.116                | 46.112                          | 4                | 0,008% |

Sumber: Usaha Dagang Kembang Jaya(data diolah, 2017)

Data di atas menggambarkan bahwa adanya rencana yang telah ditetapkan perusahaan tidak terealisasi dengan baik. Rencana persediaan bahan baku yang telah ditetapkan perusahaan tidak sesuai dengan realisasi penggunaan bahan baku. Jumlah persediaan bahan baku dan realisasi penggunaan bahan baku pada tahun 2013-2016 adalah 51.131 kg > 51.130 kg, 50.985 kg > 50.982 kg, 48.189 kg > 48.187 kg, 46.116 kg > 46.112 kg. Adanya bahan baku yang rusak akibat bahan baku yang tidak dapat digunakan kembali sehingga persediaan bahan baku tidak sesuai dengan realisasi penggunaan bahan baku karena tidak semua bahan baku bisa digunakan, ada beberapa sisa persediaan bahan baku. Sifat bahan baku singkong dari alam sehingga tidak bertahan lama. Jumlah bahan baku yang mengalami kerusakan pada tahun 2016 yaitu sebesar 4 kg dengan persentase 0,008% dan terendah pada tahun 2013 yaitu sebesar 1 kg dengan persentase 0,001%. Sisa persediaan tidak bisa digunakan kembali akibat bahan baku yang rusak atau tidak bisa bertahan lama sehingga banyak atau sedikitnya sisa persediaan bahan baku yang ada akan mempengaruhi keuntungan yang didapatkan perusahaan. Persediaan bahan baku dengan jumlah yang cukup besar akan mengakibatkan resiko kerusakan bahan baku akan semakin tinggi, mengingat singkong yang berkualitas tidak dapat disimpan lebih dari satu hari, jadi perlu adanya pengendalian persediaan bahan baku.

Perusahaan mengutamakan bahan baku dari Lumajang sehingga Malang dijadikan sebagai persediaan bahan baku *ready stock*. Artinya saat melakukan proses produksi bahan baku tidak tersedia di Lumajang maka telah ada persediaan dari luar kota. Persediaan baku yang dimiliki perusahaan setiap bulannya minimal 2.000 kg dan maksimal 6.000 kg. Sehingga sekali produksi bisa mencapai 350 kg, dalam seminggu bisa memproduksi kurang lebih tiga kali sesuai dengan kondisi pasar dan kondisi *supplier*. Satu karton keripik singkong berisi 40 bungkus keripik singkong dengan berat karton 2 kg, dan setiap bungkus keripik singkong berisi 12 gram. Standar pemakaian bahan baku (Standart Usage Rate) keripik singkong adalah 1 banding 1, artinya 1 kg keripik singkong membutuhkan 2 kg bahan baku singkong. Standar pemakaian bahan baku pada perusahaan adalah 0,48 kg dengan perhitungan  $12 \text{ gram} \times 40 \text{ bungkus} = 480 \text{ gram}$ . Pemesanan bahan baku setiap bulannya mengalami kenaikan maupun penurunan sesuai dengan kondisi pasar dan kondisi *supplier*. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel dibawah ini menunjukkan realisasi penggunaan bahan baku sebagai berikut:

Tabel 1.4 Realisasi Penggunaan Bahan Baku pada Usaha Dagang Kembang Jaya

| Bulan     | Penggunaan Bahan Baku Keripik Singkong (kg) |       |       |       |
|-----------|---|-------|-------|-------|
|           | 2013  | 2014  | 2015  | 2016  |
| Januari   | 4.010                                       | 3.658 | 3.438 | 3.480 |
| Februari  | 5.042                                       | 3.466 | 3.078 | 2.928 |
| Maret     | 4.978                                       | 4.040 | 2.944 | 4.328 |
| April     | 4.884                                       | 3.954 | 5.170 | 4.148 |
| Mei       | 4.136                                       | 5.282 | 4.024 | 3.936 |
| Juni      | 2.978                                       | 4.606 | 5.084 | 3.654 |
| Juli      | 4.920                                       | 4.624 | 4.954 | 3.476 |
| Agustus   | 3.926                                       | 3.378 | 4.452 | 4.224 |
| September | 3.336                                       | 1.579 | 3.402 | 3.656 |
| Oktober   | 2,994                                       | 3.004 | 3.030 | 3.174 |
| November  | 4,022                                       | 5.116 | 3.466 | 4.036 |
| Desember  | 3,858                                       | 4.656 | 3.216 | 3.054 |

Sumber: Usaha Dagang Kembang Jaya, 2017 (data diolah)

Tabel diatas merupakan jumlah realisasi penggunaan bahan baku dalam setiap bulan selama empat tahun terakhir. Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui persediaan bahan baku pada tabel 1.3 tidak sesuai dengan rencana yang ditetapkan perusahaan. Sehingga terlihat pada tabel diatas jumlah persediaan bahan baku yang tidak sesuai dengan penggunaan bahan baku. Hal tersebut

menunjukkan adanya sisa persediaan bahan baku setiap tahunnya. Adanya sisa persediaan bahan baku akibat sifat bahan baku dari alam sehingga tidak bisa bertahan lama dan tidak dapat di gunakan kembali. Hal tersebut yang harus selalu diperhatikan perusahaan agar tidak terjadi penumpukan bahan baku yang akan berpengaruh pada keuntungan yang didapatkan perusahaan akibat terdapat sisa persediaan bahan baku yang tidak dapat digunakan kembali. Data di atas juga menjelaskan bahwa jumlah persediaan dan penggunaan bahan baku mengalami naik dan turun yang disesuaikan dengan kondisi pasar dan kondisi *supplier*, sehingga rencana perusahaan setiap bulannya tidak dapat terealisasi dengan baik . Adanya hal tersebut tentu perlu adanya pengendalian persediaan bahan baku sehingga mampu menyediakan bahan baku yang tepat pada saat yang tepat dengan rencana yang baik agar mendapatkan kuantitas dan kualitas yang tepat.

Usaha Kembang Jaya memiliki permintaan dari berbagai daerah mulai dari Lumajang hingga dari luar daerah seperti Bali. Adapun data penjualan pada Usaha dagang Kembang Jaya di Lumajang dari tahun 2013-2016 sebagai berikut:

Tabel 1.5 Data Penjualan Usaha Dagang Kembang Jaya

| Bulan     | Data Penjualan Keripik Singkong (kg) |       |       |       |
|-----------|--------------------------------------|-------|-------|-------|
|           | 2013                                 | 2014  | 2015  | 2016  |
| Januari   | 2,005                                | 1,829 | 1,719 | 1,740 |
| Februari  | 2,521                                | 1,733 | 1,539 | 1,464 |
| Maret     | 2,489                                | 2,020 | 1,472 | 2,164 |
| April     | 2,442                                | 1,977 | 2,585 | 2,074 |
| Mei       | 2,068                                | 2,641 | 2,012 | 1,968 |
| Juni      | 1,489                                | 2,303 | 2,542 | 1,827 |
| Juli      | 2,460                                | 2,312 | 2,477 | 1,738 |
| Agustus   | 1,963                                | 1,689 | 2,226 | 2,112 |
| September | 1.668                                | 1,579 | 1,701 | 1,828 |
| Oktober   | 1,497                                | 1,502 | 1,515 | 1,587 |
| November  | 2,001                                | 2,558 | 1,733 | 2,018 |
| Desember  | 1,929                                | 2,328 | 1,608 | 1,526 |

Sumber: Usaha Dagang Kembang Jaya, 2017 (data diolah)

Kegiatan penjualan pada Usaha Dagang Kembang Jaya dalam sebulan melakukan pengiriman hingga empat kali menggunakan satu truk box yang mencapai 200 kardus, penjualan juga dilakukan pada outlet Usaha Dagang Kembang Jaya yang memiliki dua outlet yaitu terdapat di samping pabrik dan

berada didekat kota Lumajang. Penjualan keripik singkong menggunakan merek PILLA. Keripik singkong PILLA berbeda dari keripik singkong yang lain, baik dari segi kemasan produk dan segi harga. Keripik singkong PILLA dikemas dengan bentuk berenteng. Selain itu ada tiga varian rasa yaitu rasa original, pedas dan balado. Kemudian singkong yang digunakan sebagai dasar bahan baku yaitu singkong yang berkualitas sehingga mempengaruhi dari segi rasa dan produk keripik singkong. Jadi permintaan produk keripik singkong PILLA banyak, sehingga persediaan yang ada terkadang tidak mampu memenuhi kondisi pasar, namun terkadang sebaliknya yaitu perusahaan mengalami kelebihan bahan baku.

Dengan kondisi tersebut dapat diketahui bahwa persediaan bahan baku yang dilakukan perusahaan kurang baik. Sehingga penting adanya pengendalian yang baik dengan menyediakan persediaan bahan baku pada saat yang tepat dan rencana yang baik agar mendapatkan kuantitas yang tepat dengan harga dan kualitas yang tepat sesuai dengan yang direncanakan. Berdasarkan fenomena tersebut, hal ini menjadi bahan penelitian yang menarik bagi peneliti mengambil judul “Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kripik Singkong Pada Usaha Dagang Kembang Jaya di Lumajang”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Usaha Dagang Kembang Jaya merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan keripik singkong. Dalam proses produksi tentunya perusahaan selalu memiliki persediaan bahan baku untuk kegiatan produksi sesuai dengan kondisi pasar. Namun, tidak menutup kemungkinan bahwa rencana yang telah disusun tidak dapat terealisasi berkaitan dengan persediaan bahan baku. Hal tersebut dapat pada data 1.3 di atas menggambarkan bahwa persediaan bahan baku yang telah ditetapkan perusahaan tidak sesuai dengan realisasi penggunaan bahan baku. Jumlah persediaan dan penggunaan bahan baku mengalami naik dan turun yang disesuaikan dengan kondisi pasar dan kondisi *supplier*, sehingga rencana perusahaan setiap bulannya tidak dapat terealisasi dengan baik . Persediaan yang ada terkadang tidak mampu memenuhi kondisi pasar, namun terkadang sebaliknya yaitu perusahaan mengalami kelebihan bahan baku. Kendala yang dihadapi perusahaan terkait pengendalian persediaan bahan baku yaitu sifat bahan baku

yang tidak dapat disimpan terlalu lama yang mengakibatkan bahan baku akan rusak atau tidak dapat digunakan kembali, sedangkan persediaan bahan baku dengan jumlah yang cukup besar akan mengakibatkan resiko kerusakan bahan baku akan semakin tinggi, mengingat singkong merupakan bahan baku dari alam.

Jadi dalam pengendalian yang harus diperhatikan yaitu menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan bahan baku yang menyebabkan proses produksi terhenti, dan menjaga agar pembentukan persediaan bahan baku tidak terlalu besar dan kecil yang berakibat pada biaya pemesanan menjadi besar. Kondisi tersebut dapat diketahui bahwa persediaan bahan baku yang dilakukan perusahaan kurang baik, sehingga penting adanya pengendalian persediaan bahan baku. Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat ditarik rumusan masalah yaitu “Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku keripik singkong pada Usaha Dagang Kembang Jaya selama ini, yang telah menyebabkan perencanaan bahan baku tidak terealisasi?”

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini yaitu menjelaskan pengendalian persediaan bahan baku Keripik Singkong pada Usaha Dagang Kembang Jaya selama ini, yang telah menyebabkan perencanaan tidak tealisasi.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan banyak manfaat bagi beberapa pihak yaitu:

a. Bagi Usaha Dagang Kembang Jaya

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan yang berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku.

b. Bagi Peneliti

Membantu memberikan tambahan informasi bagi pihak yang berkepentingan untuk melakukan penelitian yang masih berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku.

c. Bagi Akademis

Menambah wawasan mengenai penerapan teori-teori manajemen produksi yang di dapat selama di bangku kuliah dengan praktek yang sebenarnya terjadi di lapangan khususnya mengenai pengendalian persediaan bahan baku yang telah dilaksanakan oleh perusahaan.



## BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

Teori Induk yang dipakai dalam penelitian ini adalah manajemen produksi dan operasi.

### 2.1 Manajemen Produksi dan Operasi

Produksi dalam suatu perusahaan merupakan suatu kegiatan yang cukup penting. Apabila kegiatan produksi dalam suatu perusahaan tersebut akan dihentikan, maka kegiatan didalam perusahaan juga akan terhenti pula. Hambatan-hambatan yang mengakibatkan tersendatnya kegiatan produksi akan mengakibatkan kegiatan didalam perusahaan akan terganggu pula. Menurut Ahyari (2003:43) manajemen produksi adalah:

“Suatu proses manajemen yang diterapkan dalam bidang produksi didalam suatu perusahaan. Penerapan proses manajemen dalam bidang produksi ini tentunya disertai tujuan tertentu yaitu agar supaya proses produksi dalam suatu perusahaan dapat berjalan dengan sebaik-baiknya”.

Pengertian manajemen operasi oleh Heizer dan Render (2006:4), menyatakan bahwa “manajemen operasi ialah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan input menjadi output”. Menurut Harming dan Nurnajamuddin (2007:17), manajemen operasional dapat diartikan sebagai “kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pengkoordinasian, penggerakan, dan pengendalian aktivitas organisasi atau perusahaan bisnis atau jasa yang berhubungan dengan proses pengolahan masukan menjadi keluaran dengan nilai tambah yang lebih besar.” Tampubolon (2014:6) menyatakan terdapat empat fungsi penting dalam manajemen operasional, yaitu:

- a. Proses pengolahan, yang menyangkut metode dan teknik yang digunakan untuk pengolahan faktor masukan (*input factor*).
- b. Jasa-jasa penunjang, yang merupakan sarana pengorganisasian yang perlu dijalankan sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
- c. Perencanaan, yang merupakan penetapanketerkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan operasional yang dilakukan dalam suatu kurun waktu atau periode tertentu.

- d. Pengendalian dan pengawasan, yang merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, sehingga maksud dan tujuan penggunaan dan pengoahan masukan (input) yang secara nyata dapat dilaksanakan.

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa terdapat empat fungsi manajemen operasional yang sangat terkait. Mulai dari proses pengolahan, jasa-jasa penunjang, perencanaan hingga pengendalian dan pengawsan yang sangat penting dilakukan perusahaan agar mencapai tujuan perusahaan. Sehingga manajemen operasi di artikan sebagai kegiatan yang merubah bentuk untuk menambah manfaat atau menciptakan manfaat baru.

Handoko (2000:3) menyatakan bahwa “Manajemen dan operasi merupakan usaha-usaha pengelolaan secara optimal penggunaan sumber daya (atau sering disebut factor-faktor produksi) – tenaga kerja, mesin-mesin, peralatan, bahan mentah dan sebagainya – dalam proses transformasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk dan jasa”. “Manajemen produksi dan operasi merupakan sumber-sumber daya yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat dan sumber daya dana serta bahan secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) sesuatu barang atau jasa” (Assauri, 2008:19). Dari uraian diatas disimpulkan bahwa manajemen produksi dan operasi yaitu kegiatan yang berhubungan dengan usaha untuk menciptakan dan menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan penggunaan sumber-sumber daya secara optimal agar hasilnya sesuai dengan yang direncanakan.

### **2.1.1 Bahan Baku**

Suatu perusahaan yang akan melakukan proses produksi, tentunya harus memiliki bahan baku yang sesuai dengan produk yang akan dihasilkan. Tersedianya bahan baku bagi suatu perusahaan adalah faktor utama lancarnya proses produksi dalam menghasilkan barang sesuai permintaan konsumen. Bahan baku diperlukan oleh perusahaan untuk diolah, setelah melalui beberapa proses yang diharapkan menjadi barang jadi dengan memiliki nilai lebih untuk dijual kembali. Jadi tanpa adanya bahan baku proses produksi tidak dapat berjalan.

Berkaitan dengan hal tersebut, Handoko (2000:334), menyatakan “bahan baku adalah bahan-bahan berwujud yang digunakan dalam proses produksi, dapat diperoleh dari sumber-sumber alam atau di beli dari para supplier yang menghasilkan bahan baku dan atau dibuat sendiri oleh perusahaan untuk digunakan dalam proses produksinya”. Pengertian bahan baku juga di ungkapkan oleh Apriyantono dalam Suhartanti (2009) bahwa,

Bahan baku juga dapat diartikan sebagai bahan utama yang digunakan dalam proses produksi. Sedangkan bahan tambahan adalah bahan yang ditambahkan dalam proses produksi yang jumlahnya sedikit, dan bahan penolong adalah bahan-bahan tidak masuk dalam *ingredient* produk tetapi digunakan dalam proses produksi.

Menurut Baroto (2002:52), “bahan baku adalah barang-barang yang terwujud seperti tembakau, kertas, plastik ataupun bahan-bahan lainnya yang diperoleh dari sumber-sumber alam atau di beli dari pemasok, atau di olah sendiri oleh perusahaan untuk digunakan perusahaan dalm proses produksinya sendiri. Sedangkan Assauri (2008:241) mengemukakan bahwa “bahan baku merupakan semua bahan baku meliputi semua bahan yang dipergunakan dalam perusahaan pabrik, kecuali terhadap bahan-bahan yang secara fisik akan digabungkan dengan produk yang dihasilkan oleh perusahaan pabrik tersebut”. Proses produksi sangat dipengaruhi oleh bahan baku, baik secara kuantitas maupun kualitas. Dengan demikian, bahwa bahan baku secara jumlah harus terpenuhi dengan target produksi dan juga kualitas karena berpengaruh langsung terhadap *output* dari proses produksi. Adapun karakteristik bahan baku dari segi kuantitas dan juga kualitas yaitu sebagai berikut:

a. Kuantitas bahan baku

Karakteristik suatu bahan baku dilihat dari segi kuantitas bahan baku berkaitan dengan jumlah bahan baku yang dibutuhkan sesuai dengan target produksi. Penentuan suatu jumlah bahan baik dilakukan secara optimal, karena pemesanan bahan baku berdasarkan jumlah tidak mengalami kelebihan atau kekurangan. Sehingga biaya-biaya dapat ditekan untuk mengurangi pengeluaran bagi perusahaan.

## b. Kualitas bahan baku

Karakteristik bahan baku juga tidak kalah pentingnya dengan kualitas bahan baku. Secara umum bahwa produk yang berkualitas dapat dipengaruhi oleh bahan baku yang berkualitas. Menurut Ahyari (2002) tentang kualitas bahan baku yaitu suatu bentuk pengendalian terhadap baik buruknya kualitas produk perusahaan akan ditentukan oleh baik buruknya kualitas bahan baku yang dipergunakan.

Kesimpulannya yaitu bahwa dalam suatu perusahaan untuk melakukan proses produksi, kuantitas dan kualitas bahan baku sangat penting. Sehingga berpengaruh langsung pada hasil akhir produk yang diinginkan pelanggan dan perusahaan itu sendiri.

## 2.1.2 Persediaan

### 2.1.2.1 Pengertian Persediaan

Umumnya persediaan merupakan sejumlah bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi atau produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari konsumen atau pelanggan setiap waktu. Persediaan sebagai kekayaan bagi perusahaan sehingga memiliki peranan penting dalam operasi perusahaan. Persediaan bahan baku ataupun persediaan barang setengah jadi merupakan suatu bagian dari kekayaan yang digunakan dalam rangkaian proses produksi untuk diolah menjadi barang setengah jadi ataupun barang jadi. Sedangkan persediaan persediaan barang jadi digunakan oleh perusahaan guna memenuhi permintaan konsumen akan kebutuhan jadi barang tersebut.

Menurut Herjanto (1999:219) “Persediaan merupakan bahan atau barang yang disimpan yang akan digunakan untuk memenuhi tujuan tertentu”. Sedangkan Menurut Assauri (2008:237), menjelaskan bahwa “persediaan sebagai suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha normal atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan/proses produksi, ataupun persediaan barang baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi”. “Persediaan adalah sumber daya

menganggur (*idle resource*) yang menunggu proses lebih lanjut. Proses lebih lanjut disini dapat berupa kegiatan produksi pada sistem manufaktur, kegiatan pemasaran pada sistem distribusi aturan kegiatan konsumsi pada sistem rumah tangga” (Joko, 2001:210). Jadi, dapat disimpulkan bahwa persediaan dalam proses produksi memerlukan sejumlah bahan-bahan tidak hanya bahan utama, tetapi juga bahan pendukung pada saat yang tepat sehingga proses produksi terus berjalan tanpa harus memikirkan kehabisan bahan baku.

Menurut Baroto (2002:53) mengatakan bahwa penyebab timbulnya persediaan adalah sebagai berikut :

- a. Mekanisme pemenuhan atas permintaan  
Permintaan terhadap suatu barang tidak dapat dipenuhi saat barang yang di minta tidak tersedia. Untuk memenuhi permintaan maka dibutuhkan persiapan sehingga membutuhkan waktu untuk pembuatan dan pengiriman, maka adanya persediaan merupakan hal yang sulit dihindarkan
- b. Keinginan untuk meredam ketidakpastian  
Ketidakpastian terjadi akibat permintaan yang beragam dengan jumlah maupun waktu kedatangan. Keberagaman permintaan dengan waktu pembuatan yang cenderung tidak berubah antara satu produk dengan produk yang lain terkadang tidak dapat dikendalikan. Sehingga dengan demikian maka dapat diredam dengan mengadakan persediaan.
- c. Keinginan melakukan spekulasi yang bertujuan mendapatkan keuntungan besar dari kenaikan harga di masa mendatang.

### 2.1.2.2 Jenis-jenis Persediaan

Persediaan sangat penting di lakukan oleh perusahaan agar barang selalu tersedia bagi konsumen. Perusahaan sifatnya bermacam-macam tergantung pada perusahaan itu sendiri. Persediaan yang di miliki perusahaan berbeda-beda ditinjau dari cara dan maksud pembeliannya menurut Assauri (2008:239), adalah sebagai berikut :

1. *Batch Stock/Lot size Inventory*

Persediaan di adakan saat membeli suatu barang tertentu dengan jumlah yang lebih besar daripada jumlah yang dibutuhkan saat itu.

2. *Fluctuation Stock*

Persediaan diadakan agar dapat mengantisipasi saat terjadinya fluktuasi permintaan konsumen yang tidak dapat di tentukan.

3. *Anticipation Stock*

Persediaan diadakan saat menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diramalkan, dilihat dalam jangka waktu satu tahun untuk menghadapi penggunaan, penjualan atau permintaan yang meningkat.

Selanjutnya Rangkuti (2007:14), Persediaan ditinjau dari fisik dapat dibedakan menjadi beberapa jenis :

1. persediaan bahan mentah (*raw material*) yaitu persediaan barang-barang berwujud, seperti besi, kayu, serta komponen-komponen lain yang digunakan dalam proses produksi;
2. persediaan komponen-komponen rakitan (*purchased parts/components*), yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen-komponen yang diperoleh dari perusahaan lain secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk;
3. persediaan bahan pembantu atau penolong (*supplies*), yaitu persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, tetapi bukan merupakan bagian atau komponen barang jadi;
4. persediaan barang dalam proses (*work in process*), yaitu persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau yang telah di olah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi;
5. persediaan barang jadi (*finished goods*), yaitu persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau di olah dalam pabrik dan siap dijual atau dikirim kepada pelanggan.

Berdasarkan ketiga pendapat diatas, maka dapat disimpulkan secara umum bahwa persediaan dapat dibedakan atas persediaan bahan baku yaitu persediaan yang digunakan untuk proses awal produksi, kemudian persediaan barang setengah jadi yakni persediaan yang dihasilkan dari produksi tahap pertama untuk proses lebih lanjut menjadi barang jadi, dan terakhir adalah persediaan barang jadi merupakan persediaan yang telah selesai diproses yang siap jual atau dikirim ke konsumen.

### 2.1.2.3 Fungsi Persediaan

Setiap perusahaan akan selalu mempunyai persediaan apapun bentuknya, karena persediaan mempunyai beberapa fungsi yang memungkinkan perusahaan dapat beroperasi secara lancar dan melayani konsumen secara baik. Menurut Joko (2001:210), bahwa fungsi persediaan terbagi menjadi tiga, yaitu:

1. Fungsi *Decouple*,  
Adalah fungsi yang memisahkan berbagai bagian-bagian pada tahap produksi. Sehingga saat melakukan produksi memungkinkan perusahaan mempunyai kebebasan yang dapat memenuhi permintaan pelanggan tanpa tergantung pada supplier.
2. Fungsi *Economic Lot Sizing*  
Persediaan "*lot size*" ini dilakukan dengan adanya keinginan perusahaan untuk mendapatkan alternatif biaya yang lebih murah saat melakukan pembelian dalam jumlah yang lebih besar.
3. Fungsi Antisipasi  
Saat perusahaan menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan dan diramalkan berdasarkan pengalaman di masa lalu maka perusahaan dapat mengadakan persediaan musiman (*seasonal inventories*).

Fungsi persediaan sangat penting bagi perusahaan oleh karenanya, banyak perusahaan yang menginvestasikan modal terhadap bahan baku perusahaan. Ketersediaan bahan baku akan menentukan proses produksi agar dapat berjalan terus menerus tanpa mengkhawatirkan ketiadaan bahan baku. Pada dasarnya persediaan memudahkan atau memperlancar jalannya proses produksi di dalam

perusahaan, yang di lakukan secara terus menerus untuk memproduksi suatu produk. Menurut Prawirosentoso (2000:69), Persediaan yang diadakan mulai dari yang berbentuk bahan mentah, barang tengah jadi sampai dengan barang jadi, antara lain berguna untuk:

- a. dapat mengurangi terjadinya risiko keterlambatan bahan datang yang berakibat pada proses produksi terhenti.
- b. mengurangi risiko penerimaan bahan baku yang tidak sesuai pesanan sehingga harus dikembalikan hingga membutuhkan waktu tunggu yang lama.
- c. menyimpan bahan baku yang di hasilkan secara musiman (seasonal) sehingga dapat di gunakan ketika bahan baku tidak ada di pasaran.
- d. mempertahankan kestabilan proses produksi perusahaan yang menjamin kelancaran proses produksi terus berjalan.
- e. upaya penggunaan mesin yang optimal, sehingga dapat menghindari terhentinya proses produksi karena ketidakadaan persediaan (*stock out*).
- f. Memberikan layanan kepada pelanggan secara lebih baik.

#### 2.1.2.4 Biaya Persediaan

Secara umum dapat dikatakan bahwa biaya persediaan adalah semua pengeluaran dan kerugian yang timbul sebagai akibat adanya persediaan. Menurut Joko (2001:213) biaya-biaya persediaan terdiri dari:

1. Biaya Pembelian (*Purchasing Cost*)  
Adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli barang. Besarnya biaya pembelian ini sangat tergantung pada jumlah barang yang di beli dan harga satuan barang.
2. Biaya Pengadaan (*Procurement Cost*)  
Biaya pengadaan dapat dibedakan menjadi dua jenis sesuai yaitu:
  - a. Biaya pemesanan (*Ordering cost*) adalah semua pengeluaran yang timbul untuk mendatangkan barang dari luar.
  - b. Biaya pembuatan (*Setup cost*) adalah semua pengeluaran yang di timbul didalam mempersiapkan produksi barang.Karena kedua biaya tersebut mempunyai peran yang sama, yaitu pengadaan barang, maka biaya tersebut di golongan sebagai biaya pengadaan (*procurement cost*)

3. Biaya Penyimpanan ( *Holding Cost/Carriying Cost*)

Adalah semua pengeluaran yang timbul akibat penyimpanan barang. Biaya ini meliputi:

- a. Biaya memiliki persediaan (Biaya modal)  
Penumpukan barang di gudang berarti penumpukan modal, dimana modal perusahaan mempunyai ongkos yang dapat di ukur dengan suku bunga bank.
- b. Biaya gudang  
Bila gudang dan peralatannya disewa maka biaya gudang merupakan biaya sewa, sedangkan bila perusahaan mempunya gudang sendiri, maka biaya gudang merupakan biaya depresiasi.
- c. Biaya kerusakan dan penyusutan  
Biaya yang disimpan dapat mengalami kerusakan atau penyusutan karena beratnya atau jumlahnya berkurang karena hilang.
- d. Biaya kadaluarsa (*Obsolecence*)  
Biaya kadaluarsa biasanya diukur dengan besarnya penurunan nilai jual barang tersebut.
- e. Biaya asuransi  
Barang yang disimpan diasuransikan untuk menjaga dari hal-hal yang tidak diinginkan seperti kebakaran.
- f. Biaya administrasi dan pemindahan  
Biaya ini dikeluarkan untuk administrasi persediaan barang yang ada, baik pada saat pemesanan, penerimaan barang maupun penyimpanan dan biaya untuk memindahkan barang dari, ked an di dalam tempat penyimpanan.
- g. Biaya Kekurangan Persediaan (*Shortage cost*)  
Biaya kekurangan persediaan dapat berupa biaya yang dikeluarkan perusahaan akibat:
  - a. Kuantitas yang tidak dapat dipenuhi  
Biasanya diukur dari laba yang hilang, karena tidak dapat memenuhi permintaan atau kerugian akibat terhentinya proses produksi.
  - b. Waktu pemenuhan  
Lamanya gudang kosong berarti lamanya proses produksi terhenti atau lamanya perusahaan tidak mendapatkan keuntungan, sehingga waktu yang mengganggu tersebut dapat dapat diartkan sebagai uang yang hilang.
  - c. Biaya pengadaan darurat  
Pengadaan darurat biasanya akan mengakibatkan pengeluaran biaya yang lebih besar daripada pengadaan normal.

### 2.1.3 Persediaan Bahan Baku

#### 2.1.3.1 Pengertian Persediaan Bahan Baku

Persediaan bahan baku ataupun persediaan barang setengah jadi merupakan suatu bagian dari kekayaan perusahaan yang digunakan dalam rangkaian proses produksi untuk di olah menjadi barang setengah jadi ataupun barang jadi. Sedangkan persediaan barang jadi digunakan oleh perusahaan guna memenuhi permintaan konsumen akan kebutuhan barang tersebut.

Menurut Assauri (2008:240), “persediaan bahan baku adalah persediaan barang-barang berwujud yang digunakan dalam proses produksi, barang mana dapat diperoleh dari sumber-sumber umum ataupun dibeli dari supplier atau perusahaan yang menghasilkan bahan baku bagi perusahaan pabrik yang menggunakannya”. Ahyari (1986:150) menyatakan beberapa hal yang menyebabkan perusahaan-perusahaan harus menyelenggarakan persediaan bahan baku antara lain:

1. Bahan baku yang akan dipergunakan untuk pelaksanaan proses produksi dari perusahaan-perusahaan tersebut tidak dapat dibeli atau didatangkan secara satu persatu dalam jumlah unit yang diperlukan. Bahan baku tersebut pada umumnya akan dibeli dalam suatu jumlah unit tertentu, dimana jumlah unit tertentu ini akan dapat dipergunakan untuk menunjang pelaksanaan proses produksi didalam perusahaan yang bersangkutan dalam beberapa waktu tertentu pula. Dengan keadaan ini maka bahan baku yang sudah dibeli akan masuk sebagai persediaan bahan baku perusahaan serta menanggung resiko-resiko karena adanya persediaan bahan baku tersebut.
2. Apabila terdapat keadaan bahwa bahan baku yang diperlukan tidak ada didalam perusahaan yang bersangkutan, sedangkan bahan baku yang dipesan untuk didatangkan kedalam perusahaan yang bersangkutan belum datang, maka pelaksanaan kegiatan proses produksi dalam perusahaan akan terganggu. Keadaan tersebut akan mendatangkan kerugian bagi perusahaan.
3. Untuk menghindari dari keadaan kekurangan bahan baku, manajemen perusahaan yang bersangkutan dapat menyelenggarakan persediaan bahan baku dalam unit yang cukup banyak. Namun persediaan bahan baku yang cukup

besar akan mengakibatkan biaya-biaya persediaan bahan yang cukup besar pula. Disamping itu resiko kerusakan bahan akan menjadi semakin tinggi akibatnya akan merugikan perusahaan.

### **2.1.3.2 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku**

Dalam penyelenggaraan persediaan bahan baku dari suatu perusahaan, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi persediaan bahan baku. Menurut Ahyari (1986:163) faktor-faktor tersebut adalah:

1. Perkiraan pemakaian bahan baku

Sebelum perusahaan mengadakan pembelian bahan baku, manajemen perusahaan mengadakan penyusunan perkiraan bahan baku terlebih dahulu agar mempunyai gambaran tentang pemakaian bahan baku. Hal tersebut digunakan untuk proses produksi baik dalam hal jenis maupun jumlah bahan baku. Banyaknya jumlah unit bahan baku yang digunakan untuk proses produksi akan diperkirakan oleh manajemen perusahaan sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya.

2. Harga bahan baku

Harga dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi merupakan faktor penentu terhadap persediaan bahan baku yang akan digunakan di dalam perusahaan. Harga bahan baku yang digunakan dalam perusahaan akan menjadi faktor penentu besarnya dana yang harus disediakan oleh perusahaan dalam menyelenggarakan persediaan baku.

3. Biaya-biaya persediaan

Dalam menyelenggarakan persediaan bahan baku, perusahaan akan menanggung biaya-biaya persediaan. Biaya-biaya persediaan tersebut meliputi biaya penyimpanan dan biaya pemesanan.

4. Kebijakan pembelian

Kebijakan pembelian dalam perusahaan akan mempengaruhi kebijakan pembelian dalam perusahaan, dalam hal ini termasuk penyelenggaraan persediaan bahan baku. Artinya dengan adanya penggunaan bahan baku akan mempengaruhi kebijakan pembelian di dalam perusahaan.

5. Pemakaian bahan baku

Pemakaian bahan baku dari perusahaan dalam tahun-tahun sebelumnya untuk keperluan proses produksi akan dapat dipergunakan sebagai salah satu dasar pertimbangan di dalam penyelenggaraan bahan baku

6. Waktu tunggu

Waktu tunggu merupakan tenggang waktu yang diperlukan saat pemesanan bahan baku dengan datangnya bahan baku yang dipesan oleh perusahaan. Waktu tunggu sangat perlu untuk diperhatikan oleh manajemen perusahaan, karena hal ini berhubungan langsung saat penggunaan bahan baku ketika pemesanan dilakukan hingga bahan baku datang.

7. Model pembelian bahan

Model pembelian bahan yang digunakan oleh perusahaan akan sangat menentukan besar dan kecilnya persediaan bahan baku yang diselenggarakan didalam perusahaan.

8. Persediaan pengaman

Tersedianya persediaan pengaman, akan menanggulangi adanya keadaan kehabisan bahan baku dalam perusahaan. Adanya persediaan pengaman ini akan mengurangi resiko ketiadaan bahan baku, walaupun bahan baku yang telah di beli atau di pesan datang terlambat dari waktu yang telah diperhitungkan.

9. Pembelian kembali

Pembelian kembali ini tentunya manajemen perusahaan akan mempertimbangkan panjang waktu tunggu yang diperlukan, sehingga akan mendatangkan bahan baku yang tepat pada waktunya. Adanya pembelian kembali ini maka tidak akan terjadi kekurangan bahan baku karena keterlambatan kedatangan abahn baku, atau sebaliknya karena bahan baku yang di pesan datang lebih awal.

### 2.1.3.3 *Safety Stock*

*Safety Stock* atau persediaan pengaman merupakan persediaan tambahan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan bahan baku atau *stock out* (Zulfikarijah, 2005:96). Sedangkan

menurut Haizer dan Render (2011:76) persediaan pengaman adalah suatu persediaan tambahan yang memungkinkan terjadinya permintaan yang melebihi perkiraan sehingga ada sebuah cadangan. Kesimpulannya *safety stock* atau persediaan pengaman adalah sebuah persediaan yang diadakan sebagai tambahan untuk mencegah ketidakpastian pengiriman dan tingkat penggunaan seperti kekurangan bahan baku.

Tujuan *safety stock* adalah untuk mengantisipasi terjadinya kekurangan persediaan, sehingga menjamin kelancaran proses produksi. Selain itu digunakan untuk mengantisipasi terjadi keterlambatan datangnya bahan baku, dengan adanya persediaan pengaman maka proses produksi tidak terganggu karena ketidakpastian bahan baku.

Zulfikarijah (2005:144-145) menambahkan bahwa ada beberapa faktor yang dapat menyebabkan perusahaan melakukan *safety stock* yaitu;

- a. Biaya atau kerugian yang disebabkan oleh stockout tinggi. Apabila bahan yang digunakan untuk proses produksi tidak tersedia, maka akan berakibat terhentinya seluruh aktivitas yang ada di dalam perusahaan.
- b. Variasi atau ketidakpastian permintaan yang meningkat. Persediaan di adakan karena terkadang terjadi akibat perusahaan tidak dapat secara akurat memprediksi permintaan.
- c. Keterbatasan *stock out* meningkat. Keterbatasan jumlah persediaan yang ada di pasar dan kesulitan yang dihadapi perusahaan mendapatkan persediaan akan berdampak pada kesulitan terpenuhi persediaan yang ada di perusahaan, kesulitan ini akan menyebabkan perusahaan mengalami *stock out*.
- d. Biaya Penyimpanan *safety stock* yang murah. Apabila perusahaan memiliki gudang yang memadai dan memungkinkan, maka biaya penyimpanan tidaklah terlalu besar, hal ini di maksudkan untuk mengantisipasi terjadinya *stock out*.

#### 2.1.4 Pengendalian

Pengendalian diartikan sebagai pengawasan yang sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan yang diperlukan. Pengawasan diperlukan agar semua sesuai dengan rencana dan standar yang ada didalam perusahaan. Dalam

pengendalian, fungsi manajemen perusahaan memantau dan mengevaluasi strategi dan struktur organisasi agar dapat bekerja seperti yang direncanakan, dan sekaligus harus mengubahnya jika tidak bekerja sesuai yang direncanakan. Sebuah perusahaan dalam menjalankan kegiatan produksi dan operasi, mungkin saja melakukan kesalahan atau penyimpangan dari apa yang telah direncanakan. Untuk itu dibutuhkan pengendalian agar penyimpangan yang terjadi dapat dihindarkan.

“Pengendalian adalah suatu proses memantau kegiatan untuk memastikan bahwa kegiatan itu diselesaikan sebagaimana telah direncanakan dan proses untuk mengoreksi setiap penyimpangan yang terjadi” (Robbin dan Coulter, 1999:526). Sedangkan menurut George R. Terry (dalam Hasibuan, 2006:246) menjelaskan bahwa “pengendalian dapat didefinisikan sebagai suatu proses penentuan apa yang harus dicapai yaitu standar, apa yang sedang dilakukan yaitu pelaksanaan, menilai pelaksanaan dan bila perlu melakukan perbaikan-perbaikan sehingga pelaksanaan sesuai dengan rencana yaitu selaras dan standar”. Kemudian Ahyari (2002:44) mengatakan bahwa “Pengendalian merupakan pengawasan sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan untuk perbaikan yang diperlukan” .

Oleh karenanya, pengendalian penting sebab ini merupakan satu-satunya cara di dalam manajemen perusahaan untuk mengetahui tujuan-tujuan itu tercapai. Fungsi pengendalian erat kaitannya dengan kegiatan perencanaan, memastikan bahwa tindakan yang harus di ambil dengan tujuan-tujuan yang harus di capai dapat dilaksanakan.

## **2.1.5 Pengendalian Persediaan**

### **2.1.5.1 Pengertian Pengendalian Persediaan**

Masalah pengendalian persediaan merupakan salah satu masalah penting yang dihadapi perusahaan. Kekurangan bahan baku akan mengakibatkan terhambatnya proses produksi, sedangkan jumlah persediaan terlalu besar dapat mengakibatkan timbulnya kerugian yang besar karena resiko terjadinya kerusakan barang yang lebih besar yang menimbulkan pemborosan. Menurut Muktiadji dan Hidayat (2006) pengendalian persediaan meliputi pengendalian kualitas dan pengendalian fisik yaitu pengaman bahan baku terhadap gangguan

yang ada. Proses produksi tergantung pada tersedianya bahan baku yang mencukupi serta kualitas yang sesuai dengan standar yang ditentukan.

Berdasarkan uraian diatas dapat dilihat pentingnya pengendalian persediaan maka diperlukan suatu alat analisis yang dapat mengukur tingkat ketepatannya. Pengendalian adalah suatu kegiatan pemeriksaan dan pengawasan terhadap persediaan yang langsung dikerjakan dalam proses sehingga nantinya akan menghasilkan produk jadi sesuai yang diharapkan.

#### **2.1.5.2 Fungsi Pengendalian Persediaan**

Pengendalian persediaan merupakan fungsi manajerial yang sangat penting bagi perusahaan, karena persediaan fisik pada perusahaan akan melibatkan investasi yang sangat besar pada pos aktiva lancar. Pelaksanaan fungsi ini akan melibatkan seluruh bagian yang bertujuan agar usaha penjualan dapat intensif serta produk dan penggunaan sumber daya dapat maksimal. Fungsi utama dari pengendalian persediaan yang efektif menurut Assauri (1998:177) adalah sebagai berikut:

- a. Menyediakan bahan baku yang cukup, baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya.
- b. Mengadakan suatu penyimpanan untuk memelihara dan melindungi bahan-bahan yang telah dimasukkan kedalam persediaan.
- c. Mempertahankan peraturan di dalam perusahaan atas pengeluaran dan penyimpanan bahan-bahan agar selalu tepat pada tempat dan kebutuhannya.
- d. Memperkecil investasi dalam bentuk bahan/barang setiap waktu.

#### **2.1.5.3 Sistem pengendalian persediaan**

Saat melakukan penilaian persediaan, penentuan pada jumlah persediaan perlu ditentukan dahulu. Jumlah persediaan dapat ditentukan dengan dua sistem yang secara umum dikenal pada akhir periode (Indrayati, 2007) yaitu;

- a. *Periodic system*, yaitu setiap akhir periode dilakukan perhitungan secara fisik agar jumlah persediaan akhir dapat diketahui jumlahnya secara pasti.
- b. *Perpectual system* atau *book inventory*, yaitu setiap kali pengeluaran diberikan catatan administrasi barang persediaan.

Dalam melaksanakan penilaian persediaan ada beberapa cara yang dapat dipergunakan, yaitu sebagai berikut :

1) *First In First Out* (FIFO) atau masuk pertama keluar pertama

Cara ini didasarkan atas asumsi bahwa arus harga bahan adalah sama dengan arus penggunaan bahan. Dengan metode ini perusahaan beranggapan harga dari persediaan akhir adalah sesuai dengan harga dan jumlah pada unit pembelian terakhir.

2) *Last In First Out* (LIFO) atau masuk terakhir keluar pertama

Metode ini perusahaan beranggapan bahwa harga beli terakhir dipergunakan untuk harga bahan baku yang pertama keluar, sehingga masih ada (*stock*) dinilai berdasarkan harga pembelian terdahulu.

3) Rata-rata tertimbang (*Weighted average*)

Cara ini didasarkan atas harga rata-rata per unit bahan adalah sama dengan jumlah harga per unit yang dikalikan dengan masing-masing kuantitasnya, kemudian dibagi dengan seluruh jumlah unit bahan dalam perusahaan tersebut.

4) Harga standar

Besarnya nilai persediaan akhir dari suatu perusahaan akan sama dengan jumlah unit persediaan akhir dikalikan dengan harga standar perusahaan.

## **2.1.6 Pengendalian Persediaan Bahan baku**

### **2.1.6.1 Pengertian Pengendalian Persediaan Bahan Baku**

Pengendalian persediaan menurut Handoko (2000:333), menyatakan pengendalian persediaan bahan baku merupakan fungsi manajerial yang sangat penting bagi perusahaan, karena persediaan fisik pada perusahaan akan menimbulkan investasi besar pada pos aktiva lancar. Sedangkan menurut Assauri (2008:176) adalah salah satu kegiatan dari urutan kegiatan-kegiatan yang bertautan erat satu sama lain dalam seluruh operasi produksi perusahaan tersebut sesuai dengan apa yang direncanakan lebih dahulu baik waktu, jumlah, kualitas maupun biayanya. Pelaksanaan fungsi ini akan berhubungan dengan seluruh

bagian yang bertujuan agar usaha penjualan dapat intensif serta produk dan penggunaan sumber daya yang maksimal.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku menjadi alat terpenting bagi perusahaan yang sangat mempengaruhi seluruh bagian yang ada didalam perusahaan. Dengan adanya pengawasan atau pelaksanaan pengadaan bahan-bahan yang diperlukan sesuai dengan jumlah dan waktu yang dibutuhkan, maka besarnya persediaan bahan baku akan disesuaikan dengan kebutuhan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi.

#### **2.1.6.2 Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku**

Tujuan pengendalian persediaan bahan baku yaitu memelihara keseimbangan antara kerugian-kerugian pada suatu tingkat persediaan tertentu. Disamping itu juga mempertimbangkan besarnya biaya serta modal yang dibutuhkan untuk mengadakan persediaan tertentu. Menurut Matz (1994:229) tujuan dasar dari pengendalian bahan adalah kemampuan untuk mengirimkan suatu pesan pada saat yang tepat pada pemasok terbaik untuk memperoleh kuantitas yang tepat pada harga dan kualitas yang tepat. Sedangkan menurut Assauri (1993:230) tujuan dari pengendalian persediaan bahan baku yaitu:

- a. Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan bahan baku sehingga dapat mengakibatkan terhentinya kegiatan produksi.
- b. Menjaga agar pembentukan persediaan bahan baku tidak terlalu besar sehingga biaya dapat ditekan sekuat mungkin.
- c. Menjaga agar pembelian secara kecil-kecilan dapat dihindari karena akan berakibat biaya pemesanan menjadi besar.

Dari uraian di atas dapat dikatakan tujuan pengendalian persediaan adalah memperoleh kualitas dan jumlah tepat dari bahan-bahan yang tersedia pada waktu yang dibutuhkan dengan biaya yang minimum untuk kepentingan perusahaan. Sedangkan syarat pengendalian persediaan bahan baku yang baik dan memenuhi tingkat persediaan bahan baku yang optimum menurut Assauri (1993:228) adalah sebagai berikut:

- a. Terdapat gudang yang luas dan teratur dengan pengaturan tempat barang yang tetap dan identifikasi barang tertentu.
- b. Sentralisasi kekuasaan dan tanggung jawab pada satu orang dapat dipercaya, terutama penjaga gudang.

- c. Suatu system pencatatan dan pemeriksaan atas penerimaan barang.
- d. Pengawasan mutlak atas pengeluaran bahan.
- e. Pencatatan yang cukup teliti yang menunjukkan jumlah yang dipesan, dikeluarkan dan yang tersedia dalam gudang.
- f. Pemeriksaan fisik barang yang ada dalam persediaan secara langsung.
- g. Perencanaan untuk menggantikan barang-barang yang telah dikeluarkan, barang yang telah lama dalam gudang, dan barang-barang yang sudah usang dan ketinggalan jaman.
- h. Pengecekan untuk menjamindapat efektifnya kegiatan rutin.

## 2.2 Singkong

Singkong atau ketela pohon merupakan hasil pertanian yang cocok dijadikan unit bisnis karena manfaat yang diperoleh komoditi tersebut cukup banyak dan bermanfaat. Dinamakan ketela pohon karena “Pohon” nya hanya berupa batang yang berkupu- kupu (Sastrapradja, 2012:45). Padi dan jagung diperbanyak dengan biji-bijinya, ketela pohon diperbanyak dengan dengan potongan-potongan batangnya. Potongan batang tersebut ditanam di tanah, setelah beberapa hari kemudian akan tumbuh kuncup-kuncup daun. Ada satu atau dua batang tumbuh bersamaan. Sementara itu akar serabut segera tumbuh pada batang yang berada di dalam tanah. Sebagian dari akar-akar tersebut akan tumbuh menjadi umbi pangan setelah kurang lebih satu tahun. Umumnya singkong atau ubi kayu memiliki ciri-ciri berbentuk silinder dengan ujung mengecil, berdiameter 2-5 cm, panjang mencapai 20-30 cm tergantung dari jenis singkong yang ditanam dan memiliki kulit 2 lapis (luar dan dalam), serta dagingnya berwarna putih dan kuning.

Singkong dengan nama ilmiah atau *Manihot utilisima* dan *Manihot Esculenta* merupakan sumber bahan makanan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Singkong tidak memiliki periode matang yang jelas, akibatnya periode panen dapat beragam sehingga dihasilkan singkong yang memiliki sifat fisik dan kimia yang berbeda-beda. “Tingkat produksi, sifat fisik dan kimia singkong bervariasi menurut tingkat kesuburuan yang ditinjau dari lokasi penanaman singkong” (Anonim, 2014).

Singkong yang digunakan Usaha Dagang Kembang Jaya berupa daging singkong yang berwarna putih yang akan melalui proses produk kemudian diubah

menjadi keripik singkong. Pemilihan singkong melihat dari jenis singkong, warna dan juga masa pencabutannya. Singkong yang berkualitas adalah singkong yang masa pencabutannya tidak lebih dari 1 hari. Singkong merupakan sumber daya alam akan cepat membusuk atau rusak jika di simpan terlalu lama. Kandungan air yang terdapat pada singkong menentukan tempat penyimpanan singkong, sehingga berpengaruh langsung pada ketahanan singkong atau singkong tidak cepat membusuk. Warna singkong akan menentukan kualitas singkong, jika terdapat singkong yang berwarna hitam didalamnya maka singkong tersebut busuk sehingga tidak dapat dijadikan bahan baku karena akan berpengaruh langsung pada rasa produk yang dihasilkan. Usaha Dagang kembang Jaya menggunakan jenis singkong yang tidak pahit, berwarna putih yang memiliki tekstur lebih keras, bentuk singkong besar yang dilihat dari jenis singkong dan masa cabut singkong yang mempengaruhi kerenyahan keripik singkong.

### **2.3 Usaha Dagang**

Perusahaan perseorangan atau biasa dikenal dengan usaha dagang (UD) adalah suatu bentuk usaha yang paling sederhana karena pengusahanya hanya satu orang saja. Pengusaha yang di maksud yaitu orang yang memiliki perusahaan seutuhnya dengan modal diri sendiri, sehingga keuntungan dan kerugian yang didapatkan di nikmati sendiri. Usaha dagang in dapat di dirikan dengan mengajukan permohonan untuk meminta izin usaha kepada Kepala Wilayah Departemen Perindustrian dan Perdagangan setempat dan mengajukan permohonan untuk meminta izin tepat usaha kepada Pemerintahan Daerah setempat.

Menurut Saliman (2006:104) perusahaan dagang memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

1. Modal 100% milik sendiri.
2. Didirikan sendiri atas keinginan seorang pengusaha.
3. Keahlian, teknologi, dan manajemen semua dikelola pengusaha itu sendiri.
4. Apabila terdapat banyak pekerja di perusahaan tersebut, semua hanya sebagai pembantu pengusaha, semua kebijakan dibuat oleh pemilik usaha.

5. Perusahaan perseorang bukan perusahaan berbadan hukum dan tidak termasuk persekutuan atau perkumpulan.
6. Risiko dan untung rugi menjadi tanggungan sendiri.
7. Tidak melalui proses pendirian perusahaan sebagai mestinya, kecuali surat izin usaha dari kantor perdagangan setempat.
8. Wajib untuk membuat catatan keuangan termasuk kewajiban terhadap pajak dan retribusi daerah

Usaha dagang Kembang Jaya di Lumajang merupakan usaha kecil yang dapat dilihat pada data DISPERINDAG tahun 2016 dengan kapasitas produksi sehingga bernilai sebuah rupiah yang omsetnya lebih dari 1 miliar. Kriteria usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) menurut UU Nomor 20 tahun 2008 di golongan berdasarkan jumlah aset dan omset yang di miliki oleh sebuah usaha. Hal tersebut ditunjukkan pada tabel 2.1 kriteria UMKM dibawah ini:

Tabel 2.1 Kreiteria UMKM

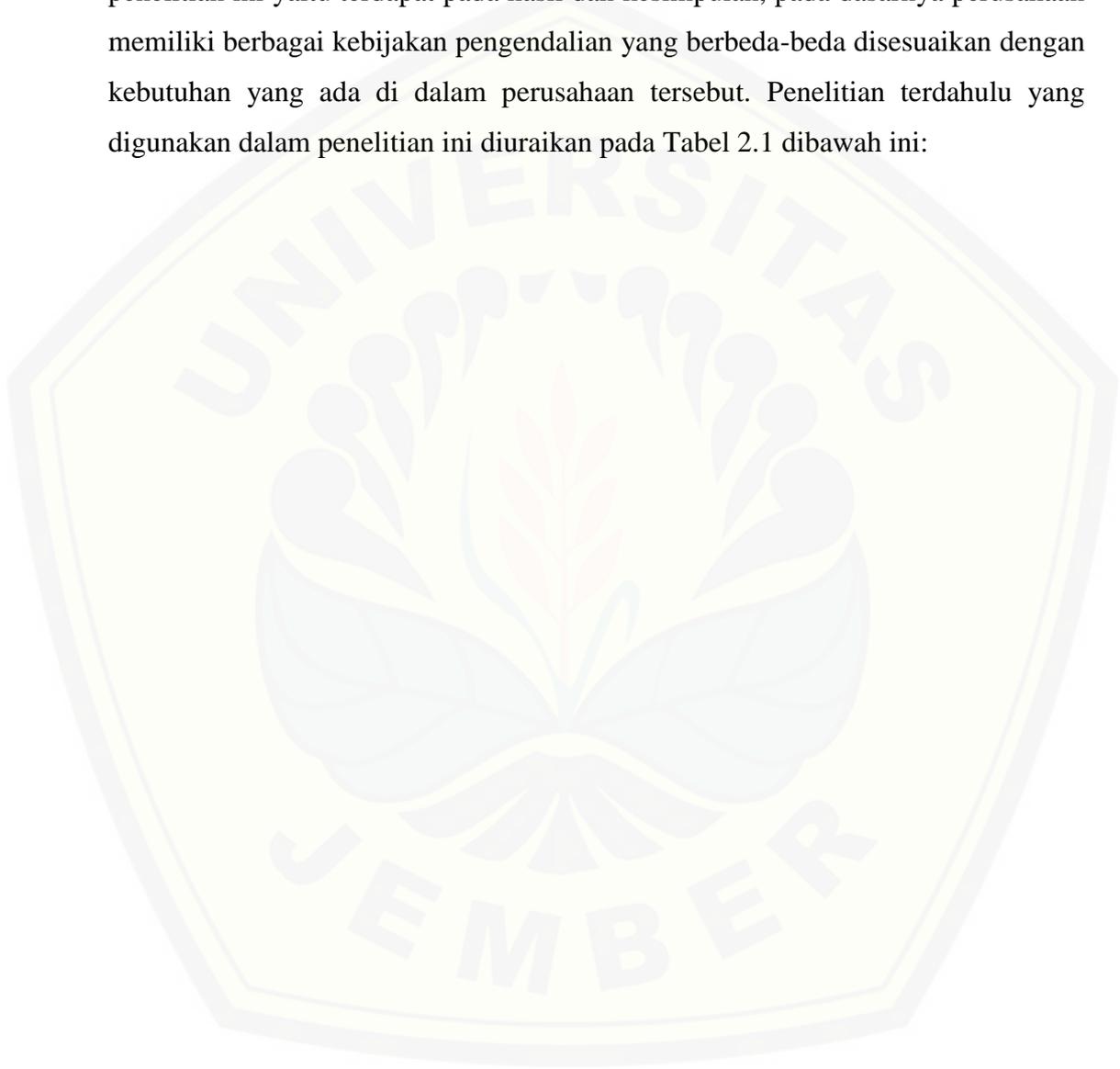
| No. | Usaha          | Kriteria              |                         |
|-----|----------------|-----------------------|-------------------------|
|     |                | Aset                  | Omset                   |
| 1.  | Usaha Mikro    | Maks. 50 Juta         | Maks. 300 Juta          |
| 2.  | Usaha Kecil    | >50 Juta – 500 Juta   | >300 Juta – 2,5 Miliar  |
| 3.  | Usaha Menengah | >500 Juta – 10 Miliar | >2,5 Miliar – 50 Miliar |

Sumber: Kementerian Koperasi dan usaha Kecil dan Menengah

#### 2.4 Penelitian Terdahulu

Tinjauan penelitian terdahulu merupakan refrensi penelitian yang diambil dari karya tulis ilmiah yang diperlukan bagi peneliti sebagai salah satu bahan pemikiran dalam penelitian ini. Penelitian terdahulu yang digunakan harus sesuai topik dan bahasan serta metode yang digunakan. Hal tersebut dijadikan referensi pengetahuan pendukung pada saat melakukan penelitian, agar dapat secara keseluruhan membantu peneliti sebagai acuan yang spesifik. Dengan demikian dapat dikatakan sebuah refrensi yang mendukung apabila penelitian terdahulu yang digunakan juga membahas tentang pengendalian persediaan bahan baku dengan objek yang sama yaitu tentang makanan. Adanya penelitian terdahulu tersebut dapat membantu memberikan tambahan informasi berkaitan dengan

judul yang sama dengan objek yang sama. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yaitu membahas topik yang sama tentang pengendalian persediaan bahan baku berkaitan dengan makanan dan menggunakan metode penelitian yang sama yaitu metode kualitatif. Sedangkan perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yaitu terdapat pada hasil dan kesimpulan, pada dasarnya perusahaan memiliki berbagai kebijakan pengendalian yang berbeda-beda disesuaikan dengan kebutuhan yang ada di dalam perusahaan tersebut. Penelitian terdahulu yang digunakan dalam penelitian ini diuraikan pada Tabel 2.1 dibawah ini:



Tabel 2.2 Penelitian terdahulu

| No | Peneliti                      | Judul  | Metodelogi | Hasil Penelitian   |
|----|-------------------------------|--|------------|--|
| 1. | Riza<br>Hanani<br>(2004)      | Pengendalian<br>Bahan Baku<br>pada Perusahaan<br>Mie Sohun UD.<br>Gunung Mas   | Kualitatif | Pembelian bahan baku<br>yang dilakukan<br>perusahaan optimal<br>dengan pembelian<br>frekwensi 11 kali,<br>persediaan pengaman,<br>lead time, penentuan<br>Pemesanan kembali dan<br>waktu tunggu. |
| 2. | Angga<br>Prihartono<br>(2014) | Pengendalian<br>Persediaan<br>Bahan Baku<br>Dalam Upaya<br>Menjaga<br>Kontinuitas<br>Produksi Pada<br>Perusahaan<br>Tahu UD. Sadar<br>Jaya Lumajang. | Kualitatif | Peningkatan permintaan<br>konsumen terhadap<br>produk tahu gandaria<br>akan mempengaruhi<br>penggunaan bahan baku<br>kedelai di UD. Sadar<br>Jaya Lumajang.                                      |

## 2.5 Kerangka Pemikiran

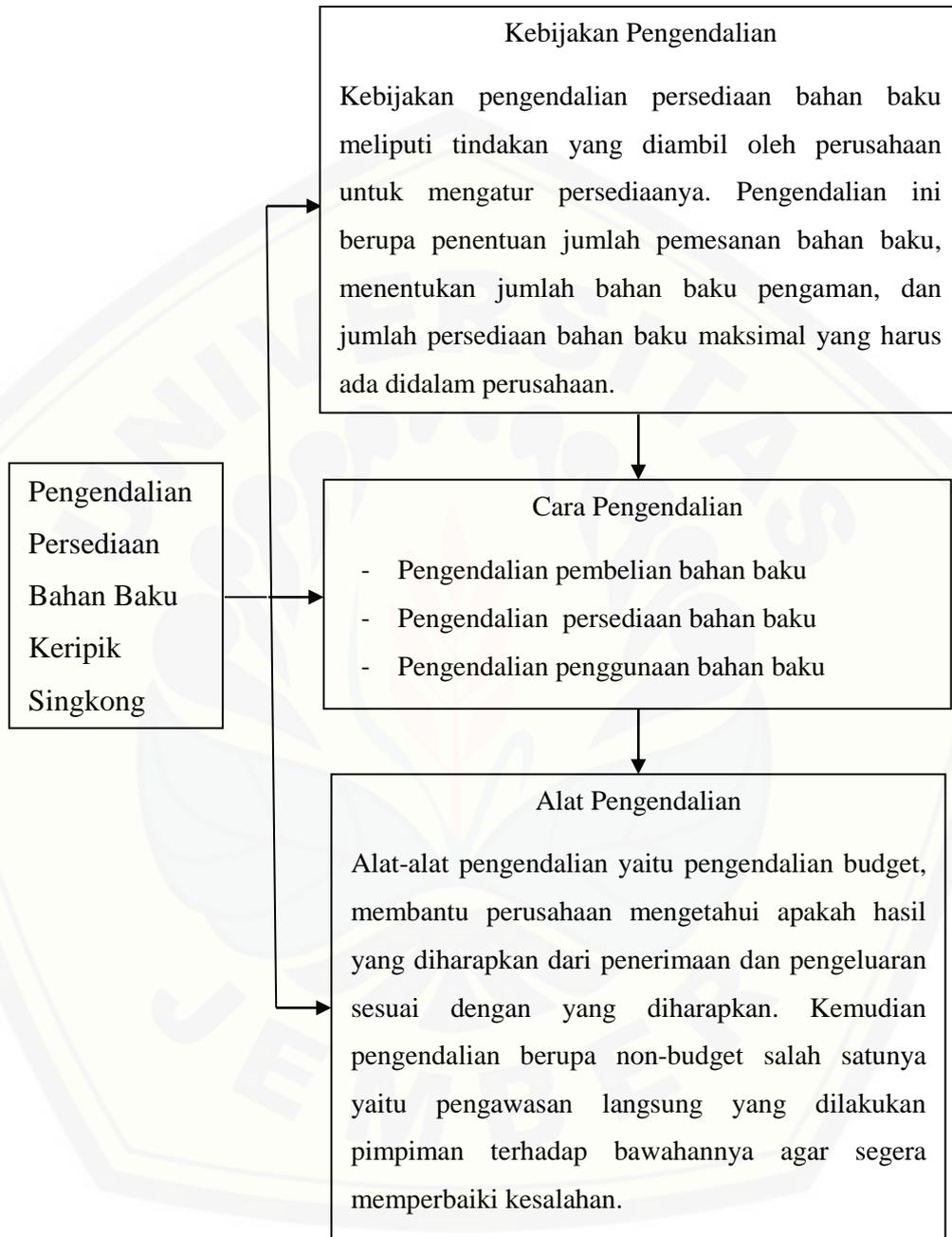
Kerangka berfikir dalam penelitian ini dimaksudkan sebagai rancangan atau rumusan pemikiran terkait dengan pengamatan yang sudah dilakukan peneliti dan langkah selanjutnya yang akan dilakukan oleh peneliti. Menurut Hamidi (2004) menyatakan bahwa “kerangka pikiran pada dasarnya mengungkapkan alur pikir peristiwa (fenomena) sosial yang diteliti dalam “menjawab” atau menggambarkan permasalahan penelitian”. Penelitian melihat bahwa “Usaha Dagang Kembang Jaya Lumajang” merupakan perusahaan yang pada umumnya selalu memproduksi

produk untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen dengan tujuan mendapatkan keuntungan maksimal. Dalam proses produksi tentunya perusahaan selalu memiliki target yang harus dicapai sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Namun, tidak menutup kemungkinan bahwa rencana yang telah disusun tidak dapat terealisasi berkaitan dengan persediaan bahan baku. Peran persediaan bahan baku sangat penting mengingat sebagai penunjang utama proses produksi. Tanpa adanya persediaan bahan baku proses produksi akan terhenti

Dengan demikian diperlukan kebijakan pengendalian persediaan bahan baku untuk menjamin aktivitas produksi terus berjalan agar sesuai dengan yang direncanakan. Pengendalian ini berupa penentuan jumlah pemesanan bahan baku, menentukan jumlah bahan baku pengaman, dan jumlah persediaan bahan baku maksimal yang harus ada didalam perusahaan. Pengendalian dilakukan dengan cara pengendalian pembelian bahan baku, persediaan bahan baku dan penggunaan bahan baku.

Alat pengendalian berupa budget dan non-budget. Pengendalian pengendalian budget, membantu perusahaan mengetahui apakah hasil yang diharapkan dari penerimaan dan pengeluaran sesuai dengan yang diharapkan. Kemudian pengendalian berupa *non-budget* yaitu *personal observation, report* (laporan), *Financial statement* atau laporan keuangan, *statistic, break even point* dan *internal audit*. Kerangka berpikir peneliti dapat dilihat pada gambar 2.2 berikut:

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir



## BAB 3. METODE PENELITIAN

Didalam melakukan suatu penelitian ilmiah diperlukan suatu metode yang menjadi dasar penulisan pemecahan masalah yang sudah dikemukakan. Metode penelitian pada umumnya yaitu suatu cara ilmiah yang digunakan untuk memecahkan masalah dengan penumpukan data dan informasi yang sesuai dengan permasalahan yang di kaji. Sebagaimana yang di ungkapkan oleh Sugiono (2014:24) “menyebutkan bahwa metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan tertentu. Cara ilmiah ini berarti kegiatan itu berdasarkan pada ciri-ciri keilmiahan, yaitu rasional, empiris dan sistematis”.

### 3.1 Tipe Penelitian

Sesuai dengan masalah dan tujuan yang ingin di capai maka tipe penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan paradigma kualitatif. Menurut Moleong (2016:6) bahwa,

Metode penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll., serta holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan penelitian kualitatif karena untuk memperoleh data mengenai pengendalian persediaan bahan baku. Dalam pelaksanaannya peneliti harus memperhatikan dan fokus pada setiap kejadian yang terjadi di lapang, hal ini karena setiap kejadian mampu menghasilkan deskripsi yang berbeda. Menggunakan “pendekatan deskriptif karena tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis, tetapi hanya menggambarkan suatu gejala atau keadaan yang diteliti secara apa adanya serta diarahkan untuk memaparkan fakta-fakta, kejadian-kejadian secara sistematis dan akurat” (Arikunto Suharsimi, 2002:309). Menurut Moleong (2012:11) “deskriptif adalah data yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka”. Sehingga tujuan dari metode deskriptif adalah

untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Jadi penelitian ini bermaksud untuk mendeskripsikan dan menggambarkan tentang pengendalian persediaan bahan baku keripik singkong dalam menjamin kontinuitas pada Usaha Dagang Kembang Jaya Lumajang.

### **3.2 Tahap Penelitian**

Tahap penelitian ini terdiri dari beberapa tahap dan tujuan agar peneliti dapat terarah dengan baik dan data yang diperoleh dapat lebih jelas. Adapun tahap-tahap penelitian:

#### **a. Studi Keperpustakaan**

Studi keperpustakaan merupakan kegiatan untuk menambah dan memperluas pengetahuan peneliti dalam mencari informasi berhubungan dengan penelitian yang akan dilakukan dengan mencari referensi melalui buku-buku manajemen produksi, artikel tentang teori-teori manajemen produksi dan tentang Usaha Dagang Kembang Jaya, serta penelitian-penelitian terdahulu. Studi kepustakaan berguna untuk mendapatkan informasi dan konsep yang dapat dipakai untuk menggambarkan permasalahan yang dapat digunakan untuk memecahkan permasalahan dalam pengambilan keputusan.

#### **b. Penentuan Lokasi penelitian**

Lokasi penelitian merupakan tempat dimana seorang peneliti dapat melakukan penelitian yang bertujuan untuk memperoleh data-data yang diperlukan oleh peneliti. Penelitian dilakukan pada Usaha Dagang Kembang Jaya Lumajang beralamat di Desa Karanganom, Kecamatan Pasrujambe, Kabupaten Lumajang, Provinsi Jawa Timur. Pertimbangan peneliti memilih Usaha Dagang Kembang Jaya ialah karena Usaha Dagang Kembang Jaya merupakan sentra produksi keripik singkong di Lumajang dengan kapasitas produksi hingga mencapai 50 Ton. Perusahaan ini juga salah satu industri keripik singkong di Lumajang yang sudah memiliki merek yaitu Pilla. Lokasi Usaha Dagang Kembang Jaya pun

berada di daerah penghasil singkong jadi tidak heran jika memproduksi kripik singkong. Lokasi penelitian ditentukan karena melihat fenomena pada perusahaan Usaha Dagang Kembang Jaya. Fenomena tersebut mengenai pengendalian persediaan bahan baku kripik singkong, mengingat bahwa banyak pesaing industri makanan di bidang makanan ringan seperti kripik singkong khususnya di Lumajang sehingga perusahaan harus berupaya untuk memenuhi persediaan baku.

c. Observasi Pendahuluan

Sebelum melaksanakan penelitian, penulis melaksanakan observasi pendahuluan dengan mendapatkan ijin penelitian sekaligus bermaksud untuk mengetahui aktivitas perusahaan agar memperoleh informasi khususnya yang berkaitan dengan persediaan bahan baku, guna memperoleh informasi yang berkaitan dengan permasalahan dalam penelitian ini

d. Penentuan Informan

Informan penelitian di dalam penelitian kualitatif berkaitan dengan bagaimana langkah yang ditempuh peneliti agar data atau informasi dapat diperoleh. Karena itu informan merupakan bagian yang sangat penting guna memperoleh data yang selengkap-lengkapny sesuai dengan topik penelitian.

Menurut Moleong (2016:132) menyatakan bahwa:

Informan adalah orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. Jadi, ia harus mempunyai banyak pengalaman tentang latar penelitian. Ia berkewajiban secara sukarela menjadi anggota tim penelitian, walaupun hanya bersifat *informal*. Sebagai anggota tim dengan kebaikannya dan dengan kesukarelaannya ia dapat memberikan pandangan dari segi orang tentang nilai-nilai, sikap, bangunan, proses, dan kebudayaan yang menjadi latar penelitian tersebut.

Penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive*. Menurut Bugin (2007:107) “Prosedure purposif adalah salah satu strategi menentukan informan yang paling umum did alam penelitian kualitatif, yaitu menentukan kelompok peserta yang menjadi informan sesuai dengan criteria terpilih yang relevan dalam masalah penelitian terdahulu”. Kesimpulannya yaitu

penentuan informan dalam penelitian ini dilakukan dengan kriteria yang telah ditetapkan lebih dulu oleh peneliti. Adapun yang menjadi *informan* dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 3.1 Data Sumber Informan

|    |                 |  |
|----|-----------------|--|
| 1. | Nama            | : H. Aminudin  |
|    | Jabatan         | : Pemilik Perusahaan   |
|    | Topik Wawancara | : Gambaran umum perusahaan, standarisasi bahan baku, lamanya penyimpanan persediaan bahan baku dan kebijakan pengendalian bahan baku.  |
| 2. | Nama            | : Amir   |
|    | Jabatan         | : Kepala Bagian Produksi   |
|    | Topik Wawancara | : Pembelian bahan baku, jadwal masuknya bahan baku, jadwal produksi, standarisasi bahan baku, kuantitas bahan baku yang masuk, metode persediaan, lamanya penyimpanan persediaan, kendala pengadaan bahan baku dan pengendalian persediaan bahan baku. |
| 3. | Nama            | : Saiful   |
|    | Jabatan         | : Pemasok Bahan Baku   |
|    | Topik Wawancara | : Alur pembelian, standarisasi bahan baku dan kendala pengadaan bahan baku   |
| 4. | Nama            | : Martini  |
|    | Jabatan         | : Karyawan Usaha Dagang Kembang Jaya   |
|    | Topik Wawancara | : Kualitas Keripik Singkong  |

### 3.3 Tahap Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan suatu hal yang penting dalam penelitian, karena ini suatu strategi atau cara yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian. Pengumpulan data berguna untuk memperoleh data yang akurat guna mendukung keberhasilan penelitian ini. “Pengumpulam data biasanya menghasilkan catatan tertulis yang sangat banyak, transkrip wawancara yang diketik, atau pita video/audio tentang percakapan yang berisi penggalan data yang jamak nantinya dipilah-pilah dan di analisis” (Moleong, 2016:234). Beberapa langkah dalam pengumpulan data ialah sebagai berikut:

#### 1. Pengumpulan Data Primer

Data primer berupa data yang diperoleh oleh peneliti secara langsung melalui kegiatan wawancara dengan pihak perusahaan melalui observasi lapang. Menurut Sugiyono (2013:62) “data primer yaitu data yang ada dalam penelitian yang cara perolehannya dengan memberikan data secara langsung kepada peneliti sebagaimana peneliti sebagai instrument penelitian”. Data primer yang diperoleh dari mekanisme wawancara melalui observasi lapangan yang dilaksanakan terkait target dan realisasi produksi serta informasi lain yang menunjang hasil penelitian. Pengumpulan data primer sebagai berikut.

##### a. Observasi

Observasi biasa di artikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsure-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian Unsur-unsur yang nampak itu disebut dengan data atau informasi yang harus diamati dan dicatat secara benar dan lengkap. Menurut Widoyoko (2012:46) “Observasi merupakan salah satu metode pengumpulan data mengamati secara visual gejala yang diamati serta menginterpretasikan hasil pengamatan tersebut dalam bentuk catatan sehingga validitas data sangat tergantung pada kemampuan observer (orang yang melakukan observasi)”. Menurut Kusuma (1987:25) adapun jenis-jenis observasi diantaranya yaitu observasi terstruktur, observasi tak berstruktur, observasi partisipan dan observasi nonpartisipan.

Penelitian ini menggunakan observasi nonpartisipan yaitu suatu peneliti datang ke tempat penelitian, tetapi tidak ikut ambil bagian dalam kegiatan yang dilakukan di dalam perusahaan. Observasi ini hanya melakukan pengamatan pada kegiatan-kegiatan pengendalian persediaan bahan baku yang ada di perusahaan kripik singkong “Usaha Dagang Kembang Jaya”. Observasi ini dilakukan untuk memperoleh berbagai data konkret secara langsung dilapangan pada objek penelitian.

b. Wawancara

Menurut Moleong (2016:186) “wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu”. Sedangkan Gunawan (2014:162) menyatakan:

“Wawancara merupakan suatu kegiatan Tanya jawab dengan tatap muka (*face to face*) antara pewawancara (*interviewer*) dan yang diwawancarai (*interviewee*) tentang masalah yang diteliti, dimana pewawancara bermaksud memperoleh perspsi, sikap, dan pola pikir dari yang diwawancarai yang reevan dengan masalah yang diteliti. Ada dua cara membedakan tipe wawancara dalam tataran yang luas berupa wawancara terstruktur dan tidak terstruktur.”

Agar lebih jelas, Gunawan (2014:162-163) menjelaskan dua cara membedakan tipe dalam tataran yang lebih luas yaitu:

1) Wawancara terstruktur

Wawancara terstruktur digunakan karena informasi yang diperlukan penelitian sudah pasti. Proses wawancara terstruktur dengan menggunakan instrument pedoman wawancara tertulis yang berisi pertanyaan, rututannya, dan perumusannya kata-katanya sudah “harga mati”, artinya sudah ditetapkan dan tak boleh diubah-ubah. Pewawancara masih mempunyai kebebasan tertentu dalam mengajukan pertanyaan, tetapi itu relatif kecil.

2) Wawancara tidak berstruktur

Wawancara tidak berstruktur dalam pelaksanaannya lebih bebas dibandingkan wawancara terstruktur karena melakukan wawancara dilakukan secara alamiah

dengan menggali ide dan gagasan informasi secara terbuka dan tidak menggunakan pedoman wawancara.

Peneliti memilih melakukan wawancara tidak berstruktur dalam penelitian ini, agar dapat menggali lebih dalam informasi yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas. Hal ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung, sambil bertatap muka antara peneliti dengan informan yang telah dipilih. Peneliti dapat dengan bebas menanyakan berbagai pertanyaan kepada informan dalam urutan maupun tergantung pada jawaban.

## **2. Pengumpulan Data Sekunder**

Data sekunder berupa data yang secara tidak langsung diterima oleh peneliti, data tersebut sebagai penunjang dalam menyusun hasil penelitian. Menurut Sugiyono (2013:62) “data sekunder yaitu data yang ada dalam penelitian yang cara perolehannya tidak langsung memberikan data kepada peneliti, data melainkan dari media lain seperti dokumen, lembaga, media cetak, berita online, jurnal dan lain sebagainya”. Data sekunder dalam penelitian ini dapat diperoleh dari lembaga yaitu tentang perusahaan yang memiliki produk yang sama dengan Usaha Dagang Kembang Jaya. Pengumpulan data sekunder sebagai berikut:

Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2016:82) bahwa,

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen biasa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life stories*), cerita, biografi, peraturan, kebijakan. Dokem yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dan lain-lain.

Kesimpulannya yaitu dokumentasi salah satu teknik pengumpulan data dengan cara mengambil dan mempelajari dokumen-dokumen, foto-foto, agenda kegiatan, serta arsip perusahaan yang berkaitan dengan penelitian. Metode pengumpulan data yang penyelidikannya ditujukan pada penguraian dan penjelasan, melalui sumber-sumber dokumen/data sekunder dari perusahaan, yang menunjang untuk data penelitian. Dokumentasi dalam penelitian bisa dijadikan sebagai bukti penelitian yang

dilakukan dengan gambar, rekaman suara, video dan dokumen yang mendukung lainnya seperti jurnal, hasil penelitian terdahulu, berita dari surat kabar atau pun media yang lain. Dokumentasi penelitian yang dilakukan oleh peneliti berupa catatan peneliti, gambar, catatan suara, hasil penelitian terdahulu, dan berita yang berkaitan dengan penelitian guna untuk menunjang kelengkapan data secara akurat.

### **3.4 Tahap Analisis Data**

Analisis data merupakan sebuah kegiatan untuk mengatur, mengurutkan, mengelompokkan, memberi kode atau tanda, dan mengkategorikannya sehingga diperoleh suatu temuan berdasarkan fokus atau masalah yang ingin dijawab. Melalui serangkaian aktivitas tersebut, data atau informasi bisa disederhanakan untuk akhirnya bisa dipahami dengan mudah. Sugiono (2016:89) mengatakan, “Analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sebelum memasuki lapangan, selama di lapangan, dan setelah selesai di lapangan”. Jadi semenjak memperoleh data dari lapangan baik dari hasil observasi, wawancara atau dokumentasi langsung dipelajari lebih dalam, dirangkum, ditelaah dan di analisis sampai akhir penelitian.

Penelitian kualitatif umumnya lebih melihat proses dari pada produk dari obyek penelitian selain itu nantinya kesimpulan dari data kualitatif tidak berupa angka-angka tetapi disajikan dalam bentuk kata verbal yang pengolahannya mulai dari mengedit sampai menyajikan dalam keadaaptif akan dianalisis kembali secara mendalam dengan menggunakan analisis domain dan taksonomi. Sugiono (2016:103) mengatakan, “ Analisis domain pada umumnya dilakukan untuk memperoleh gambaran yang umum dan menyeluruh tentang sosial yang diteliti atau objek penelitian”. Kemudian, Sugiono (2016:103) juga menambahkan “Analisis domain merupakan langkah awal dalam penelitian kualitatif. “Analisis domain dilakukan terhadap data yang diperoleh dari pengamatan berperan serta/wawancara atau pengamatan deskriptif yang terdapat dalam catatan lapangan” (Moleng, 2016:149).

Tabel 3.2 Model Analisis Domain

| Domain  | Hubungan Semantik   | Pertanyaan Struktural  |
|---|---|--|
| Pengendalian persediaan bahan baku pada Usaha Dagang Kembang Jaya Lumajang. | Kegiatan pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan Usaha Dagang Kembang Jaya dalam upaya mencapai target produksi yang berkualitas dan kuantitas. | Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan Usaha Dagang Kembang Jaya dalam upaya mencapai target produksi yang berkualitas dan kuantitas? |

Setelah peneliti melakukan analisis domain, tahap selanjutnya melakukan analisis taksonomi. Sugiono (2016:110) menyatakan, “Analisis taksonomi adalah analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan. “Analisis taksonomi dilakukan setelah analisis domain dengan cara melakukan pengamatan dan wawancara terfokus berdasarkan fokus yang sebelumnya telah dipilih oleh peneliti. Hasil pengamatan terpilih dimanfaatkan untuk memperdalam data yang telah ditemukan melalui pengajuan sejumlah pertanyaan kontras” (Moleong, 2016:149). Dengan demikian domain yang telah diciptakan menjadi cover term oleh peneliti dapat diuraikan secara rinci dan mendalam melalui analisis taksonomi ini. Jadi untuk mendapatkan data yang lebih mendalam maka diperlukan pengumpulan data secara terus menerus melalui keseluruhan data dari domain yang telah disebutkan sebelumnya.

Tabel 3.3 Model Analisis Taksonomi

| Bidang   | Bentuk  | Deskripsi Kegiatan                            | Tujuan   |
|--|---|---|--|
| Pengandaian<br>persediaan bahan<br>baku Usaha<br>Dagang Kembang<br>Jaya Lumajang | Pelaksanaan<br>pengendalian<br>persediaan<br>bahan baku | a. Pemilihan<br>pembelian<br>bahan baku       | Memperoleh bahan baku yang berkualitas dengan melihat alur pembelian bahan baku dengan pemasok. UD. Kembang Jaya Lumajang melakukan tindakan dengan , jadwal pembelian bahan baku, sistem penyimpanan pembelian bahan baku di Luar Kabupaten lumajang, pemeriksaan bahan baku yang diterima perusahaan agar sesuai dengan standarisasi bahan baku guna memperoleh bahan baku yang berkualitas. |
|  |   | b. Persediaan<br>bahan baku<br>yang dilakukan | Persediaan bahan baku sangat berpengaruh pada jalannya proses produksi. Perusahaan memiliki ketersediaan bahan baku <i>ready stock</i> . Artinya saat melakukan proses produksi bahan baku tidak tersedia di Lumajang maka Usaha Dagang kembang Jaya telah ada persediaan dari luar kota. sehingga kebutuhan baku terpenuhi.   |
|  |   | c. Penggunaan<br>bahan baku                   | Pengendalian ini dilakukan agar tidak menimbulkan penumpukan bahan baku yang berlebihan mengingat sifat bahan baku yang digunakan dari alam dan mudah rusak tergantung dari lamanya penyimpanan bahan baku itu sendiri.  |

### 3.5 Tahap Keabsahan Data

Pemeriksaan keabsahan data bertujuan agar data yang diperoleh valid, yaitu data yang diperoleh peneliti sesuai atau sama dengan data yang sesungguhnya ada pada lapangan. Peneliti menggunakan triangulasi dalam menguji keabsahan data. Menurut Moleong (2016:330) “Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembandingan terhadap data tersebut”. Wiersma (dalam buku Sugiono, 2010:464), “triangulasi dalam pengujian kredibilitas ini diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu. “Sugiono (2010:464) membagi triangulasi menjadi tiga jenis yaitu :

- 1) Triangulasi sumber  
Triangulasi sumber dilakukan dengan cara melakukan observasi dan wawancara tidak hanya dari satu sumber tetapi dengan sumber yang lain untuk menguji kredibilitas data dengan mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber.
- 2) Triangulasi teknik  
Triangulasi teknik dilakukan peneliti yang awalnya melakukan teknik wawancara pada objek yang telah diobservasi, pada tahap triangulasi akan melakukan pengamatan dengan panca indra sendiri untuk membuktikan hasil wawancara dengan narasumber terkait.
- 3) Triangulasi waktu  
Triangulasi waktu dilakukan dengan mendapatkan data melalui teknik wawancara yang dilakukan di pagi hari pada saat narasumber masih segar dan akan memberikan data yang lebih valid sehingga lebih kredibel. Pengujian kredibilitas data dilakukan dengan cara pengecekan wawancara, observasi, dan teknik lain dalam waktu atau situasi yang berbeda.

Penelitian ini menggunakan triangulasi sumber yang artinya peneliti membandingkan satu sumber dengan sumber yang lain dan mengecek informasi yang di dapatkan agar mendapatkan data yang lebih valid agar sesuai dengan yang ada di lapangan.

### 3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan

Tahap penarikan kesimpulan dalam suatu penelitian merupakan tahap akhir yang dilakukan atas dasar data yang di analisis. Data yang sudah didapat kemudian dianalisis dan selanjutnya ditarik kesimpulan secara keseluruhan sehingga ditemukan jawaban dari permasalahan dalam penelitian ini. Metode yang digunakan tahap penarikan kesimpulan dalam penelitian ini menggunakan metode induktif, yang artinya penarikan kesimpulan penelitian ini berangkat dari fakta yang ada di lapangan. Kesimpulan dari penelitian ini menjelaskan secara ringkas mengenai hasil penelitian yang dilakukan dengan menggambarkan hasil baru berdasarkan temuan yang diperoleh mengenai persediaan bahan baku.

## BAB 5 PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Usaha Dagang Kembang Jaya merupakan badan usaha yang memproduksi jenis makanan ringan berupa keripik singkong PILLA. Perusahaan ini beralamatkan di di Desa Sembon, Tambak Rejo Kulon, Karangnom, Kecamatan Pasrujambe, Kabupaten Lumajang. Perusahaan ini melakukan pengendalian persediaan bahan baku secara kuantitas dan kualitas dengan melakukan pengendalian pada pembelian bahan baku, persediaan bahan baku dan penggunaan bahan baku.

Pembelian dilakukan untuk pengadaan bahan baku untuk kepentingan proses produksi, maka perlu mengadakan pembelian. Usaha Dagang Kembang Jaya melakukan pembelian bahan baku melalui sistem pemesanan sesuai dengan jadwal masuknya bahan baku yang sudah ada. Pemilihan jenis singkong akan berpengaruh pada keripik singkong yang dihasilkan. Sehingga perusahaan harus menjamin kualitas bahan baku yang digunakan, dengan adanya pertimbangan dilakukan pengendalian dalam pembelian yaitu saat melakukan pembelian bahan baku, perusahaan memiliki ketentuan dalam menenukan harga dan memilih jenis bahan baku yang digunakan.

Proses pembelian bahan baku perusahaan memiliki standar kualitas bahan baku yaitu harga dan jenis singkong tidak pahit (rasa), warna putih, tekstur keras dan panen kurang dari 1 hari (jarak panen). Sedangkan kuantitas bahan baku yaitu menentukan jumlah pemesanan bahan baku kepada pemasok sesuai dengan penggunaan bahan baku. Pertimbangan pengendalian dengan pengendalian pada sistem penyimpanan, menentukan jadwal pembelian bahan baku, pembelian bahan baku di luar Kabupaten Lumajang dan juga pemeriksaan pembelian bahan baku yang diterima perusahaan.

Tindakan Bentuk tindakan pengendalian pada persediaan bahan baku yaitu persediaan bahan baku Usaha Dagang Kembang Jaya memiliki *ready stock*. Artinya saat melakukan proses produksi bahan baku tidak tersedia di Lumajang

maka telah ada persediaan dari luar kota. Pengendalian yang dilakukan perusahaan dalam menerapkan ini agar perusahaan memiliki ketersediaan bahan baku dalam proses produksi sehingga dapat memenuhi kebutuhan bahan baku. Namun untuk mengantisipasi kekurangan bahan baku diadakan persediaan bahan baku yang kemudian di proses menjadi produk jadi sebagai pengendalian persediaan bahan baku karena ketidakpastian bahan baku dari pemasok sehingga perusahaan tetap mampu memenuhi kondisi pasar.

Pengendalian penggunaan bahan baku yang dilakukan perusahaan akan disesuaikan dengan kebutuhan akan bahan baku yang digunakan dalam perusahaan. Kebutuhan bahan baku yang digunakan perusahaan dilihat dari kondisi pasar, kondisi supply dan kondisi persediaan bahan baku yang diikuti oleh penggunaan bahan baku. Pengendalian ini dilakukan agar tidak menimbulkan penumpukan bahan baku yang berlebihan mengingat sifat bahan baku yang digunakan dari alam dan mudah rusak tergantung dari lamanya penyimpanan bahan baku itu sendiri.

Berbagai bentuk tindakan pengendalian yang dilakukan oleh Usaha Dagang Kembang Jaya dilakukan sebagai bentuk perwujudan rencana perusahaan. Berbagai kebijakan yang dilakukan tersebut untuk keberlangsungan perusahaan agar tetap terjaga, sehingga proses produksi akan terus berjalan.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan atas penelitian yang telah dilakukan pada Usaha Dagang Kembang Jaya, maka peneliti memberikan saran mengenai pengendalian bahan baku yaitu sebagai berikut:

- Membangun korelasi dengan pemasok sehingga kebutuhan bahan baku tercapai sesuai dengan standar yang ada di dalam perusahaan
- Selalu melakukan evaluasi terhadap jumlah pembelian bahan baku dengan disesuaikan pada penggunaan sehingga menjadi acuan dalam persediaan bahan baku yang tepat.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdul R. Saliman. 2006. *Hukum Bisnis Untuk Perusahaan, Teori & Contoh Kasus Cetakan Kedua*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Ahyari, Agus. 1986. *Manajemen Produksi: Pengendalian Produksi Buku 1*. Yogyakarta: BPFE.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Manajemen Pengendalian Produksi. Edisi keempat*. Yogyakarta: BPFE.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Efisiensi Persediaan Bahan*. Yogyakarta. BPFE.
- Assauri, Sofjan. 1993. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi. Cetakan Keempat*. Jakarta. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Arikonto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Edisi Revisi V. Jakarta. Rineka Cipta.
- Anonim. (2014). *Fungsi Zat Gizi Dan Sumbernya Dalam Bahan Makanan* [online]. Tersedia: <http:// Fungsi Zat Gizi Dan Sumbernya Dalam Bahan Makanan. Forum Positif dari Dahlan forum.html>. [Diakses 3 November 2017].
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produkdi*. Jakarta. Ghalia Indonesia
- Bugin, B. 2007. *Penelitian Kualitatif*. Edisi Kedua. Jakarta: Prenada Media Group.
- Coulter, Mary dan Robbins. Stephen P. 1999 *Management. Sixth Edition*. Jakarta. PT. Prehallindo.
- Widoyoko, Eko Putro. *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Firdaus, Muhammad. 2002. *Manajemen Agribisnis*. Jakara: Bumi Aksara

- Gunawan, Imam. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hamidi.2004. *Metode Penenlitian kualitatif*. Malang: UMM Press.
- Haming, M., M. Nurjamuddin. 2007. *Manajemen Produksi Modern*. Cetakan pertama. Jakarta: Bumi Aksara
- Hasibuan, Malayu S.P, 2006, *Manajemen Dasar, Pengertian, dan. Masalah, Edisi Revisi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Herjanto, Eddy. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi Kedua*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Heizer, J., dan B. Render. 2006. *Operation Management*. Edisi Ketujuh. Jakarta: SalembaEmpat.
- . 2011. *Operation Management*. Edisi Kesembilan. Jakarta: SalembaEmpat.
- Indrayati, Ike. 2007. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (Economic Order Quantity) pada PT. Tipota Furnishings Jepara. Skripsi*. Malang: Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Malang.
- Joko, Sri. 2001. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Malang: Universitas Muhammadiyah.
- Kusuma, A.S. 1987. *Konservasi Sumberdaya Tanah dan Air*. Jakarta: Kalam Mulia.
- Matz, Adolp dkk. 1994. *Akuntansi Biaya*. Jakarta. Erlangga.
- Moleong, Lexy J. 2012 *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- . 2016. *Metodelogi Penelitian Kualitatif: Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Muktiadji dan Hidayat. 2006. *Peranan Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku*. 6(2): 2

- Prawirosentoso, Suyadi. 2000. *Manajemen Operasi – Analisis dan Studi Kasus*. Edisi Kedua. Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia Caetakan Pertama. Jakarta. Bumi Aksara.
- Prihartono, Angga. 2014. Pengendalian persediaan bahan baku dalam upaya menjaga kontinuitas produksi pada perusahaan tahu UD. Sadar jaya Lumajang. Universitas Jember.
- Rangkuti, Freddy. 2007. *Manajemen Persediaan: Aplikasi di Bidang Bisnis*. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2014. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2016. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Cetakan Keduabelas. Bandung: Alfabeta.
- Sastrapradja, Setijati, D. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Suhartanti, R. E. 2009. Analisis Pengandaian Persediaan Bahan Baku Minuman Bandrek pada CV. Cihanjuang Ini Teknik. <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/14337/1/REIN%20ELLY%20SUHARTANTI-FST.pdf>. [4 Desember 2017]
- Tampubolon, M. P. 2004. *Manajemen Operasional (Operasional Management)*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- UU Nomor 20 Tahun 2008. Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. Pengertian dan Kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). <http://www2.depkop.go.id/>. [8 Januari 2018]
- Zulfikarijah, Fien. 2005. *Manajemen Operasional*. Malang: UMM Press.

**Lampiran Hasil Wawancara Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong pada UD. Kembang Jaya di Lumajang**

**Hasil Wawancara**

Nama : H. Aminudin

Jabatan : Pemilik Perusahaan

Waktu : 30 November 2017

Lokasi : Toko Kembang Jaya

**Pertanyaan :**

1. Siapa berdirinya perusahaan UD. Kembang Jaya?
2. Apa tujuan dari berdirinya UD. Kembang Jaya?
3. Apakah alamat lengkap pabrik UD. Kembang Jaya?
4. Apa faktor-faktor dalam pemilihan lokasi pabrik UD. Kembang Jaya?
5. Berapa jumlah tenaga kerja pada UD. Kembang Jaya? Dan apa saja jenis karyawan tersebut?
6. Bagaimana kebijakan perusahaan dalam menentukan karyawan di UD. Kembang Jaya?
7. Apakah ada pembagian karyawan yang tetap dan yang kontrak? Jika ada ada berapa karyawan yang tetap dan yang kontrak? Bagaimana pembagian gaji karyawan tetap dan kontrak?
8. Bagaimana dalam menentukan pemasok bahan baku singkong?
9. Apa saja standart bahan baku yang digunakan pada UD. Kembang Jaya?
10. Bagaimana sistem penyimpanan di dalam perusahaan?
11. Bagaimana perusahaan dalam menentukan jumlah pembelian bahan baku?
12. Bagaimana jika perusahaan mengalami kelebihan bahan baku? Bagaimana cara menyiasatinya?
13. Bagaimana jika terjadi kondisi standart bahan baku yang tidak sesuai dengan perusahaan?
14. Bagaimana dengan penggunaan bahan baku di dalam perusahaan?

15. Apakah tempat dan lamanya penyimpanan mempengaruhi kualitas bahan baku singkong yang digunakan UD. Kembang Jaya?
16. Bagaimana pengendalian yang dilakukan perusahaan dalam menyikapi kebutuhan persediaan bahan baku singkong di UD. Kembang Jaya?
17. Bagaimana sistem pembelian bahan baku singkong antara pihak perusahaan dengan pemasok? Apakah menggunakan sistem kontrak atau bagaimana?



**Jawaban :**

1. Pendiri dari UD. Kembang Jaya disini saya sendiri yaitu Abah H. Aminudin
2. Awalnya ingin mendirikan UD. Kembang Jaya yaitu untuk mendapatkan keuntungan, dan tentunya untuk menciptakan lapangan kerja disekeliling lingkungan. Banyak orang disekitar lingkungan meminta langsung lapangan kerja kepada saya. Sehingga saya terdorong untuk terus mengembangkan usaha ini dan mengusahakan usaha ini terus bisa berjalan.
3. Alamat lengkap pabrik UD. Kembang Jaya adalah Desa Sembon, Tambak Rejo Kulon, Karanganom, Kecamatan Pasrujambe, kabupaten Lumajang.
4. Alasan pemilihan lokasi pabrik disana karena awal saya membuka usaha berada di Desa Sembon, di kecamatan Karanganom juga terkenal dengan daerah penghasil singkong, jadi tidak heran jika lokasi pabrik berada disana. Hal tersebut dapat memudahkan untuk mendapatkan bahan baku keripik singkong sehingga menghemat biaya-biaya lain yang timbul karena pengiriman bahan baku. Alasan jauh dari kota juga karena ada larangan dari pemerintah setempat untuk tidak mendirikan pabrik di sekitar kota.
5. Jumlah tenaga kerja ada 120 yang terdiri dari karyawan tetap, borongan dan harian.
6. Tidak ada kebijakan untuk menentukan karyawan bagian produksi di dalam perusahaan, semua di lakukan secara mudah dengan hanya melihat peluang bagian pekerjaan yang kosong. Namun, untuk penerimaan karyawan bagian administrasi perusahaan tidak menerimanya secara mudah. Calon karyawan bagian administri harus memiliki pengetahuan di bidang tersebut dengan menunjukkan daftar pendidikan yang ada dan diharuskan memahami bidang yang akan dijalankannya.

## 7. Jenis Karyawan yang ada di UD. Kembang Jaya

| Jenis Karyawan    | Jenis Karyawan |          |        |
|-------------------|----------------|----------|--------|
|                   | Bulanan        | Borongan | Harian |
| (a)               | (b)            | (c)      | (d)    |
| Tetap             | 50             | -        | -      |
| Kontrak           | -              | 30       | 30     |
| Total             | 50             | 30       | 30     |
| Total Keseluruhan |                | 120      |        |

Adanya pembagian kerja di atas yaitu tetap artinya bahwa gaji yang diterima dalam jumlah tertentu secara teratur dan terus menerus. Sedangkan borongan sendiri ditentukan oleh hasil output tersebut dalam hitungan per kemasan dan untuk harian tersebut penghitungan gaji berdasarkan hari dia masuk.

8. Ada peraturan dalam menentukan pemasok bahan baku seperti jenis singkong yang digunakan di UD. Kembang Jaya dan ukuran singkong yang harus di perhatikan juga. Pemasoknya dari kota Lumajang, ketika dilumajang tidak memenuhi pemesanan bahan baku maka saya mengambil dari kota lain seperti Bondowoso dan Malang, alasan mengambil dari kota lain yaitu sebagai pilihan ketika di Lumajang kekurangan singkong.
9. Standart bahan baku di UD. Kembang Jaya yaitu menggunakan singkong yang tidak pahit, berwarna putih, dan masa pencabutannya tidak boleh lebih dari 2 hari.
10. Lamanya penyimpanan singkong 1 hingga 2 hari. Misalkan hari ini singkong datang, jam berapapun singkong datang maka akan langsung di kupas dan diproses untuk tahapan selanjutnya. Namun, jika singkong tidak habis maka akan di produksi kesokan harinya, Namun, ada kebijakan baru di UD. Kembang Jaya terhadap penyimpanan bahan baku yaitu bahwa untuk 2 tahun terakhir ini penyimpanan bahan baku tidak boleh melebihi 2 hari. Bahan baku di usahakan habis dalam 1 hari setelah bahan baku datang. Hal ini dikarenakan terjadi penurunan penjualan keripik singkong pilla 2 tahun terakhir. Keadaan pasar yang sepi mengakibatkan timbulnya ketakutan untuk

menyimpan bahan baku terlalu lama. Mengingat singkong yang mudah membusuk dan tidak tahan lama dalam kondisi apapun.

11. Pembelian bahan baku disesuaikan dengan penggunaan bahan baku dalam kegiatan produksi mbak, dengan melihat jumlah pemesanan keripik singkong PILLA. Pertimbangan dalam melakukan hal tersebut mengingat singkong merupakan sumber daya alam yang gampang rusak atau membusuk sehingga pembelian bahan baku di usahan harus sesuai dengan penggunaan bahan baku.
12. Sering perusahaan mengalami kelebihan bahan baku. Cara menyiasatinya yaitu tetap menggunakan bahan baku yang ada asalkan tidak melebihi 3 hari dari datangnya bahan baku. Keadaan singkong jika sudah 2 hari akan tetap bagus, hanya saja warnanya akan berubah kehitam-hitaman sedikit. Namun itu bisa di atasi, hanya saja mempengaruhi hasil akhirnya. Rasa keripik singkong akan sama, penentuan harga juga sama, yang mempengaruhi hasil akhirnya yaitu pada warna yang berubah warna dari putih menjadi agak merah atau kecoklatan. Kemasan produk keripik singkong PILLA ada 2 yaitu dengan harga Rp 500,00 dan Rp. 1.000,00, ketika terdapat hasil akhir seperti perubahan warna maka perubahan warna yang agak kecoklatan akan di kemas pada harga Rp. 500, 00 dan untuk kemasan harga Rp. 1.000 berisi keripik singkong denga warna yang tetap yaitu warna putih.
13. Kondisi bahan baku yang tidak sesuai dengan standart perusahaan akan dikembalikan, walaupun pemasok memberikan harga yang lebih rendah. Intinya perusahaan sudah menentukan standart bahan baku yang akan di gunakan, jika masih terdapat bahan baku yang tidak sesuai makan akan tetap dikembalikan.
14. Penggunaan bahan baku melihat dari kondisi permintaan produk keripik singkong kondisi pasar yang ramai atau sepi akan berpengaruh pada pembelian bahan baku yang akan disesuaikan dengan kebutuhan bahan baku yang akan digunakan sebagai bahan baku keripik singkong.
15. Di taruh dimanapun kalau singkong sampai melebihi 2 hari kadar airnya itu akan berkurang sehingga tempat penyimpanan singkong dimanapun tidak

akan menjamin kualitas singkong akan terjaga. Sudah jelas dengan begitu untuk lamanya penyimpanan singkong akan mempengaruhi kualitas singkong yang bagus sehingga saya membuat aturan agar bahan baku yang datang untuk segera digunakan.

16. Ada berbagai rencana dan cara dalam persediaan bahan baku mbak agar proses produksi terus berjalan. Pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan perusahaan yaitu dengan menekan jumlah pemesanan kepada pemasok untuk tidak melebihi atau mengurangi dari jumlah pemesanan dan datang tepat waktu sesuai dengan jadwal masuknya bahan baku. Namun, tetap saja ada pemasok yang melebihi dari jumlah pemesanan dan ada juga yang tidak memenuhi jumlah pemesanan alasannya karena kendala cuaca. Seperti musim hujan yang menghambat pencabutan singkong, atau masalah transportasi yang tidak bisa lewat lahan karena lahan singkong berlumpur sehingga transportasi tersebut terjebak di lokasi yang mengakibatkan pengiriman bahan baku terlambat. Terkadang pengendalian yang dilakukan masih kurang karena singkong memang seperti itu, tidak bisa langsung mendatangkan begitu saja. Cara menyiasatinya yaitu jadwal produksi mengikuti jadwal datangnya bahan baku, karena pemasok singkong tidak bisa selalu di tekan untuk selalu datang tepat waktu sesuai dengan jumlah yang tepat dan waktu yang tepat. Jika memakai alternatif dengan mencari pemasok secara mendadak juga tidak bisa karena sudah ada jadwal untuk jumlah dan waktu masuknya bahan baku dari pemasok sehingga terkadang memproduksi keripik singkong PILLA dengan bahan baku yang seadanya.
17. Saat melakukan pembelian bahan baku itu mbak pihak perusahaan hanya menentukan jadwal masuk/datangnya bahan baku, harga dan jenis singkong yang diinginkan untuk di jadikan persediaan bahan baku di UD. Kembang Jaya.

### Hasil Wawancara

Nama : Amir  
Jabatan: : Kepala Bagian Produksi  
Waktu : 20 November 2017  
Lokasi : Pabrik UD. Kembang Jaya

#### Pertanyaan :

1. Apa saja tugas dari kepala bagian produksi?
2. Apa saja tahapan dalam proses produksi keripik singkong UD. Kembang Jaya? Dan berapa karyawan yang bekerja pada setiap tahapan tersebut?
3. Apa saja mesin yang digunakan pada UD. Kembang Jaya?
4. Bagaimana jadwal proses produksi pada proses produksi keripik singkong UD. Kembang Jaya?
5. Bagaimana menjaga kualitas keripik singkong? Dan pada tahap apa dalam menentukan kualitas keripik singkong?
6. Apa saja standart atau kriteria kualitas bahan baku keripik singkong yang digunakan pada UD. Kembang Jaya?
7. Apa saja kendala saat memilih jenis singkong yang baik?
8. Bagaimana proses pembelian singkong di UD Kembang Jaya? Apakah melalui sistem pemesanan?
9. Bagaimana cara menentukan jumlah pembelian bahan baku?
10. Apa kendala saat melakukan pembelian bahan baku?
11. Apakah yang di blokir menjadi pilihan saat terjadi bahan baku langka?
12. Bagaimana jika ada singkong yang tidak sesuai dengan standart perusahaan?
13. Apakah kualitas keripik singkong ditentukan oleh kualitas bahan baku itu sendiri?
14. Apakah pernah perusahaan dalam hal menyediakan bahan baku pernah mengalami kelebihan bahan baku atau kekurangan bahan baku? Bagaimana cara menyiasati kondisi tersebut?

15. Berapa lama waktu tunggu yang diperlukan saat pemesanan bahan baku dengan datangnya bahan baku yang dipesan perusahaan?
16. Mengapa perusahaan tidak membeli lebih banyak singkong dalam sekali proses produksi?
17. Berapa lama penyimpanan singkong yang dilakukan UD. Kembang Jaya?
18. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh UD. Kembang Jaya?
19. Berapa persediaan pengaman bahan baku?
20. Apa saja bahan pelengkap dari bahan baku utama dalam proses produksi (bahan penolong)?
21. Apa saja bentuk pembiayaan yang dikeluarkan dari pembelian bahan baku?
22. Dalam melakukan pembelian bahan baku, apakah sudah sesuai dengan realisasi dilapangan? Apakah sudah sesuai dengan target?

**Jawaban :**

1. Tugas saya yaitu melakukan segala sesuatu yang berkaitan dengan proses produksi dari baku baku mentah menjadi produk jadi yaitu, keripik singkong PILLA. Melakukan proses produksi sesuai dengan jadwal yang ada, membuat jadwal masuknya bahan baku, melakukan pembelian bahan baku, menentukan kuantitas dan kualitas bahan baku, dan melakukan pengawasan secara keseluruhan dalam kegiatan produksi agar proses produksi sesuai dengan yang direncanakan.
2. Tahapan proses produksi keripik singkong PILLA yaitu:
  - Pertama yaitu menimbang singkong.
  - Kedua melakukan pencucian 1 berguna untuk menghilangkan kotoran atau lumpur” tanah yang menempel pada singkong bagian luar (kulit singkong).
  - Ketiga singkong dikupas secara manual.
  - Keempat melakukan pencucian 2 berguna untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran pada tangan yang menempel pada singkong.
  - Kelima singkong di potong tipis-tipis menggunakan peralatan yang modern.
  - Keenam singkong di goreng selama kurang lebih 3 menit.
  - Ketujuh keripik singkong di masukkan ke dalam mesin pemisah minyak agar keripik tahan lama dan benar-benar kering.
  - Setelah itu keripik singkong di campur bumbu dengan berbagai rasa seperti pedas dan asin.
  - Terakhir proses pengemasan. Keripik singkong dikemas dengan berbagai ukuran menggunakan kemasan alumunium dengan merek PILLA menggunakan mesing modern.
3. UD. Kembang Jaya memiliki beberapa unit peralatan yang modern seperti :
  - Alat Kupas
  - Pencucian yang menggunakan mesin
  - Mesin Penggiling (Pemotong)

- Pengemasan (*packaging*)
  - Pengayakan
4. Jadwal produksi dan penggunaan bahan baku mengikuti atau melihat permintaan pasar, jika permintaan pasar sedang ramai atau sedang mengalami kenaikan maka produksi dilakukan setiap hari. Namun, bisa saja sebaliknya jika permintaan pasar sepi atau mengalami penurunan maka proses produksi tidak menentu melihat berapa banyak permintaan yang diminta dan juga melihat persediaan bahan baku yang ada di dalam perusahaan. Perusahaan dalam satu minggu maksimal produksi bisa mencapai 2 ton, dalam seminggu Usaha Dagang Kembang Jaya memproduksi keripik singkong PILLA 3 kali, namun bisa lebih tergantung pemesanan produk keripik singkong. Hari Sabtu dan Minggu biasanya tidak memproduksi keripik singkong atau libur. Sekali produksi bisa mencapai  $350 \text{ kg} \times 3 \text{ kali produksi} = 1.050 \text{ kg}$  dalam seminggu, kemudian produksi  $1.050 \text{ kg per minggu} \times 4 \text{ minggu selama sebulan} = 4.200$ , sehingga dalam sebulan memproduksi  $4.200 \times 12 \text{ bulan} = 50.400$ . jadi dapat disimpulkan bahwa dalam setahun produksi bisa mencapai 50.400.
5. Kualitas keripik singkong dapat di jaga dengan mengutamakan kualitas singkong itu sendiri. Tahap penggorengan akan menentukan apakah kualitas singkong baik atau tidak. Pada tahap penggorengan pula akan menentukan hasil akhir kualitas singkong yang ada.
6. Kriteria kualitas bahan baku keripik singkong yang digunakan pada UD. Kembang Jaya Lumajang yaitu :
- Menggunakan jenis singkong yang tidak pahit.
  - Jenis singkong berwarna putih yang memiliki tekstur lebih keras.
  - Tanahnya harus tidak ada pasir.
  - Masa cabutnya harus 1 hari, hal tersebut dapat dilihat dari warna dilihat dengan cara membelah salah satu singkong menjadi 2 bagian. Jika singkong tersebut jelek di dalamnya agak membusuk.

Kriteria kualitas bahan baku akan mempengaruhi hasil produk sehingga perusahaan harus menjamin kualitas bahan baku yang digunakan diperusahaan.

7. Kendala saat memilih jenis singkong yang baik yaitu masih banyak pemasok yang tidak jujur dengan mengatakan masa cabutnya 1 hari padahal sebaliknya. Namun, hal tersebut tetap dapat di ketahui dengan melihat langsung singkong yang ditawarkan kemudian mengecek apakah singkong tersebut sudah termasuk dalam kriteria bahan baku yang telah di tetapkan oleh UD. Kembang Jaya. Jika singkong tersebut tidak memenuhi syarat yang maka singkong tersebut dikembalikan atau pun tidak diterima walaupun memiliki harga yang lebih murah.
8. Pembelian singkong disini itu mbak melalui sistem pemesanan, sudah ada jadwal masuknya bahan baku. Saya membuat sendiri jadwanya mbak setelah dan jadwal masuknya bahan baku disertakan dengan jumlah pembelian singkong. Daerah yang memenuhi syarat atau yang lebih cocok di gunakan sebagai keripik singkong PILLA selain Lumajang adalah Malang. Namun, untuk penggunaan bahan baku keripik singkong PILLA tetap lebih mengutamakan dari petani Lumajang.
9. Jumlah pembelian bahan baku di lihat dari banyaknya order atau permintaan keripik singkong PILLA. Satu minggu bisa memproduksi penuh jika keadaan pasar ramai atau permintaan naik, namun jika keadaan sebaliknya maka pembelian bahan baku dikurangi karena kegiatan produksi diliburkan dan kami tidak berani udah menyediakan bahan baku terlalu banyak untuk mengurangi kerusakan bahan baku. Mengingat bahan baku singkong paling lama bertahan hingga 2 hari saja. Jadi pembelian bahan baku disesuaikan dengan penggunaan bahan baku.
10. Kendala saat melakukan pembelian bahan baku yaitu sering terjadi pertentangan yaitu ketika ada pemasok yang mengatakan bahwa singkongnya bagus, namun menurut kriteria yang ada singkong tersebut tidak bagus. Cara mengatasinya dengan melakukan pengumpulan beberapa kelompok pemasok hingga mencapai delapan pemasok, hal tersebut dilakukan guna membandingkan mana yang datangnya singkong sering bagus akan menjadi pemasok utama di UD. Kembang Jaya. Namun, jika sering mendatangkan

singkong yang tidak bagus makan akan di blokir dari daftar pemasok yang ada di UD. Kembang Jaya Lumajang.

11. Di blokir artinya diberhentikan sementara, jika pemasok sudah memiliki bahan baku yang bagus sesuai dengan kriteria yang ditentukan maka pihak pemasok akan menghubungi perusahaan. Dan tentu hal tersebut menjadi suatu pilihan saat terjadinya kelangkaan bahan baku.
12. Jika ada pemasok yang membawa singkong tidak sesuai dengan kriteria sudah pasti terlihat dengan melihat singkongnya langsung, apa itu dari tanah pasir atau dilihat dengan cara memotong bagian tengah singkong dengan melihat apakah ada warna hitam-hitam. Jika berwarna hitam jelas itu merupakan singkong yang jelek dan tidak bisa diterima. Saya lebih memilih tidak memproduksi walaupun di tawarkan dengan harga yang rendah oleh pemasok. Hal ini sudah menjadi peraturan yang ada disini, karena bahan baku akan menentukan produk keripik singkong yang dihasilkan.
13. Jenis singkong menentukan hasil keripik singkong yang bagus mbak. Maka dari itu perusahaan memiliki standar dalam pembelian bahan baku. Perusahaan memiliki standar tertentu untuk pembelian bahan baku agar mendapatkan hasil akhir atau produksi yang diinginkan.
14. Terkadang ada beberapa pemasok yang sudah ditentukan jumlah pemesanannya, namun tetap masih ada kekurangannya dan terkadang pula malah sebaliknya, sebagian pemasok membawa bahan baku melebihi jumlah yang telah ditentukan. Singkong merupakan bahan baku yang susah untuk di tebak. Sering terjadi ketidaksesuaian antara yang diramalkan dengan hasil akhirnya. Biasanya batang di cabut mendapatkan beberapa jumlah yang sudah diperkirakan, namun tetap saja hasilnya tidak dapat diketahui dengan pasti.
15. Pengiriman singkong disini tidak pernah lama kok mbak. Jika pemesanan di lakukan hari ini maka keesokan harinya pasti datang. Jika terlambat biasanya karena terjadi iklim alam yang tidak dapat diketahui dengan pasti, tidak akan lama kok mbak, paling lambat satu hari saja.
16. Untuk sekarang sudah ada peraturan untuk menekan persediaan harus sama dengan produksi akhirnya dengan kata lain bahwa maksimal produksi sehari

harus sesuai bahan baku yang ada. Sehingga untuk sekarang persediaan bahan baku disesuaikan dengan permintaan pasar.

17. Penyimpanan singkong disini itu mbak maksimal selama 2 hari, sejak bahan baku datang. Penyimpanan tidak dilakukan dalam jangka waktu yang panjang karena mengingat bahan baku singkong mudah membusuk yang mengakibatkan warna singkong berubah warna dan tentunya akan menurunkan kualitas kripik singkong.
18. Pengendalian persediaan bahan baku yang di lakukan oleh UD. Kembang Jaya yaitu dengan menekan langsung kepada pemasok untuk tidak melebihi atau mngurangi pemesanan yang sudah di tentukan. Namun, jika hal tersebut tidak berjalan maka cara menyiasatinya yaitu jadwal produksi mengikuti jadwal datangnya bahan baku, karena pemasok singkong sulit untuk selalu di tekan udan datang tepat waktu sesuai dengan jumlah yang tepat dan waktu yang tepat.
19. Persediaan pemasok selain Lumajang adalah Malang. Sudah lama adanya persediaan ini di karenakan masa panen singkong yang musiman dan mengurangi resiko kelangkaan bahan baku yang ada di Lumajang.
20. Bahan pelengkap dari kripik PILLA yaitu tapioka, garam, minyak sayur, penyedap rasa dan rempah-rempah.
21. Tidak ada biaya lain selain dari pembelian singkong itu sendiri mbak, semua pembiayaan di luar pembelian singkong itu sudah termasuk didalamnya seperti biaya transportasi.
22. Saat melakukan pembelian bahan baku sering tidak sesuai dengan yang ada mbak. Sering terjadi kekurangan bahan baku, jika lebih untuk sekarang tidak diperbolehkan di takutkan jika menyimpan bahan baku terlalu lama akan rusak yang mengakibatkan kerugian. Sehingga terkadang tidak sesuai dengan yang ada di lapangan. Untuk itu diadakan persediaan produk jadi untuk mengantisipasi kekurangan singkong ketika permintaan kripik singkong ramai.

### Hasil Wawancara

Nama : Samsul  
Jabatan : Pemasok Bahan Baku  
Waktu : 2 Desember 2017  
Lokasi : Parik UD. Kembang Jaya

#### Pertanyaan :

1. Kapan mulai menjadi pemasok dari UD. Kembang Jaya Lumajang?
2. Apa saja jenis singkong? Dan apa jenis singkong yang digunakan oleh UD. Kembang Jaya?
3. Apa saja standarisasi bahan baku yang telah ditetapkan oleh UD. Kembang Jaya?
4. Darimana pemasok mendapatkan singkong yang nantinya akan menjadi bahan baku bagi UD. Kembang Jaya?
5. Kapan dilakukannya pengiriman singkong dari pemasok kepada UD. Kembang Jaya?
6. Apakah ada kriteria yang ditetapkan UD. Kembang Jaya dalam menentukan pemasok?
7. Bagaimana pemeriksaan bahan baku yang dilakukan oleh UD. Kembang jaya setelah singkong diterima oleh perusahaan?
8. Bagaimana model pembelian bahan baku dari pemasok kepada UD. Kembang Jaya? Apakah ada sistem kontak atau pemesanan?
9. Bagaiman jika ada kelebihan bahan baku dari umlah pemesanan? Apa perusahaan tetap menerima kelebihan tersebut?
10. Apa cuaca seperti musim hujan akan mempengaruhi kualitas singkong yang ditanam?
11. Apakah tempat penyimpanan mempengaruhi kualitas bahan baku?

**Jawaban :**

1. Saya menjadi pemasok di UD. Kembang Jaya sudah lama, mulai tahun 2007 sudah sekitar 10 tahun menjadi pemasok tetap disini. Saya merupakan pedagang dari karanganom, sehingga saya hanya mengambil singkong dari petani-petani yang ada di kecamatan karanganom ini saja. Dan saya hanya mengambil singkong yang sesuai dengan kriteria yang di inginkan disini.
2. Terdapat banyak sekali jenis singkong, diantaranya singkong galek. Singkong galek ini yang utama dicari untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik singkong PILLA di sini. Ciri-ciri dari singkong galek yaitu warnanya putih dan ganggangnya merah dengan diameter 5-6 cm. Penggunaan singkong galek menentukan tingkat kerenyahan keripik singkong sehingga bahan baku jenis singkong galek lebih di utamakan disini.
3. Standarisasi bahan baku yang telah ditetapkan oleh UD. Kembang Jaya yaitu di lihat dari cara tanam singkong mbak. Misalkan singkong tidak boleh ditanam di tanah yang berpasir karena akan menghasikan singkong yang jelek, penanaman singkong juga tidak boleh di gabungkan dengan jenis tanaman yang lain karena akan menurunkan kualitas singkong. Kemudian singkong yang digunakan tidak pahit dan terakhir warna singkong harus putih. Jika terdapat singkong yang tidak sesuai dengan standart yang ditentukan maka singkong akan dikembalikan walaupun diberikan dengan harga yang rendah.
4. Saya mendapatkan bahan baku dari petani-petani yang ada di kecamatan karanganom ini saja. Saya sebagai pedagang disini harus pintar-pintar memilih mana singkong yang baik dan sesuai dengan standart yang diinginkan oleh UD. Kembang Jaya. Jika saya mendapatkan singkong yang tidak sesuai dengan standart UD. Kembang Jaya maka saya akan menjual kepada yang lain karena saya tidak ingin rugi, pengembalian bahan baku yang tidak sesuai disini akan mengakibatkan kerugian bagi saya dengan adanya tambahan biaya-biaya lain seperti biaya pengiriman bahan baku yang menggunakan transportasi.

5. Pengiriman singkong di lakukan sesuai dengan jadwal masuknya bahan baku. Biasanya 1 minggu, prosesnya setelah saya punya bahan baku yang sesuai saya menghubungi pihak perusahaan dan kemudian dijadwal, karena singkong tidak bisa didatangkan secara mendadak masih dibutuhkan tenaga kerja untuk proses pencabutannya. Semua pemasok disini bergantian untuk mengirimkan bahan baku sesuai dengan jadwal yang telah tercatat disini. Terkadang jadwal juga bisa berubah karena terkendala cuaca, misalkan musim hujan yang berakibat kekurangan orang untuk proses memanen singkong. tapi, biasanya perubahan jadwal hanya akan berubah dalam waktu 1 hari.
6. Disini tidak menerima singkong yang di tanam di tanah pasir, karena akan mengurangi tingkat kegurihan hasil akhirnya. Singkong yang di tanam di tanah pasir akan terlihat dari bentuk singkong yang tidak bagus atau tidak lurus. Meskipun jenis singkongnya sama, jika di tanam di tanah yang pasir maka akan terlihat dari perbedaan bentuknya.
7. Di lihat singkong yang masuk disini, kemudian di pilah-pilah singkong yang terima disini dan yang sesuai standart akan langsung ditimbang. Jika ada bahan baku yang tidak sesuai maka akan dikembalikan. Namun sebelumnya saya sudah pengetahui kriteria-kriteria bahan baku yang di gunakan disini.
8. Model pembelian disini dilakukan dengan sistem pemesanan, sesuai dengan jadwal masuknya bahan baku disini. Jadwal masuknya bahan baku akan terbentuk ketika saya sudah membeli singkong berumur kepada petani, dan saya menghubungi pihak perusahaan untuk menawarkan pembelian bahan baku yang disesuaikan dengan masa pencabutannya. Saat itulah akan terjadi penjadwalan masuknya bahan baku. Jadi perusahaan tidak bisa menentukan jadwal masuknya bahan baku sesuai yang diinginkan. Saya sendiri yang akan menentukan masuknya bahan baku, saya akan menghubungi perusahaan ketika mendapatkan singkong yang sudah berumur sesuai dengan keinginan disini. Saya sendiri tidak mau mengambil kerugian dengan membawa bahan baku yang tidak sesuai

9. Singkong itu sulit ditebak untuk menentukan jumlah hasil pencabutan yang ada di lokasi. Misalkan ada jumlah singkong yang lebih sedikit dari jumlah pemesanan itu sudah biasa. Seperti ketika pemesanan 2 ton maka terkadang terjadi kelebihan bahan baku menjadi 2 ton 2 kg itu sudah biasa. Perusahaan akan tetap menerimanya, karena disini selalu memproduksi keripik singkong dalam jumlah yang besar maka diperlukan persediaan bahan baku yang besar pula.
10. Tidak, jika jenis singkong yang di tanam memang bagus maka akan tetap bagus. Musim hujan tidak akan menurunkan kualitas singkong itu sendiri misalkan akan cepat membusuk. Justru jika musim hujan seperti ini singkong akan awet atau tidak akan cepat membusuk, karena jika musim hujan cuaca akan berubah menjadi lebih dingin. Sehingga kadar air yang ada di singkong akan tetap terjaga. Ketika musim hujan singkong akan bertahan melebihi 2 hari dan warna tidak akan berubah sampai hitam.
11. Tentu penyimpanan bahan baku mempengaruhi kualitasnya mbak. Jika cuaca dingin singkong tidak akan cepat rusak, namun jika musim panas atau singkong ditaruh diluar ruangan dalam cuaca yang panas maka singkong akan cepat rusak atau menjadi pecah-pecah. Ketika singkong diletakkan di tempat yang panas kadar air yang ada pada singkong akan cepat menyerap yang mengakibatkan singkong cepat rusak, menjadi kering dan juga membusuk.

### Hasil Wawancara

Nama : Amir  
Jabatan : Bagian Kepala Produksi  
Waktu : 2 Desember 2017  
Lokasi : Pabrik UD. Kembang Jaya

#### Pertanyaan :

1. Apa saja yang menjadi kendala dalam proses produksi keripik singkong UD. Kembang Jaya?
2. Mengapa ada pemasok tetap hingga 10 tahun lamanya menjadi pemasok di UD. Kembang Jaya?
3. Ada berapa kemasan produk keripik singkong PILLA?
  - Berapa kemasan dan harganya berapa harganya?
  - 1 kardus isi berapa kemasan?
  - 1 kardus isi berapa kg?
4. Bagaimana dengan jadwal karyawan bagian produksi?
5. Apa ada gambaran pemetaan bahan baku?
6. Berapa jumlah pemasok, baik petani maupun pedagang tetap yang ada di UD. Kembang Jaya?
7. Bagaimana dengan jadwal masuknya pemasok bahan baku?
8. Bagaimana tindakan yang dilakukan untuk menghadapi persaingan bahan baku yang beraitan dengan kesulitan mendapatkan persediaan bahan baku?
9. Kenapa di UD. Kembang Jaya tidak berani melakukan persediaan bahan baku banyak?
10. Mengapa tidak mencoba cara tertentu untuk penyimpanan singkong yang banyak?
11. Apakah ada metode dalam pengendalian persediaan bahan baku? Bagaimana strategi dalam melakukan pengendalian pesediaan bahan baku jika rencana tidak sesuai?

**Jawaban :**

1. Biasanya disini kendala-kendala yang sering terjadi ada pada singkong itu sendiri. Keterlambatan datangnya bahan baku mengakibatkan proses produksi terganggu. Keadaan cuaca yang tidak dapat diprediksi merupakan alasan bahan baku datang terlambat dari jadwal masuknya bahan baku yang sudah ada. Keterlambatan terjadi akibat lokasi tempat bahan baku berada sedang hujan sehingga tidak dapat mencabut dan mengirim singkong, dengan begitu maka kegiatan produksi diliburkan secara mendadak. Hal itu tidak dapat diatasi karena singkong sedikit rumit dan kendalanya itu luar biasa banyak. Mulai dari singkong yang harus masa cabutnya 1 hari, jika ada pemasok yang tidak jujur dengan mengatakan masa cabutnya 1 tapi kenyataannya sudah 2 hari masa pencabutan. Akibatnya bahan baku tidak cocok seperti terdapat hitam-hitam didalam singkong.
2. Kalau disini emang diusahakan ada pembentukan, maksud dari pembentukan itu misalkan ada petani yang mau bon pupuk atau bon uang pengolahan tanah bisa, dan emang dianjurkan bisa seperti itu. Jadi singkong yang ditanam memang benar-benar singkong yang memenuhi syarat disini sehingga banyak pemasok tetap disini. Singkong disini terjamin, cuma cara tanam singkong dari petani kurang memuaskan atau kurang menjanjikan. Sehingga disini mulai mengurangi penanaman singkong, kita berusaha mencari bahan baku dari luar kota. Menurut saya tanam singkong tidak sulit, tapi emang dari petaninya kadang-kadang dicampur dengan tanaman kayu, lalu menghasilkan singkong yang tidak normal. Jika tanaman singkong sudah dicampurr dengan tanaman lain maka hasilnya kurang bagus, dari singkongnya sudah kelihatan tidak memutih dan tidak bisa panjang. Jadi seperti itulah kelemahan-kelemahan petani yang ada disini.
3. - Terdapat 2 kemasan keripik singkong PILLA yaitu ukuran kecil dan sedang, untuk harga ukuran kecil Rp. 500,00 dan ukuran sedang Rp. 1.000,00.

- 1 kardus berisi 40 kemasan, baik ukuran kecil maupun ukuran sedang sama saja.
  - 1 kardus untuk ukuran kecil beratnya 2 kg sedangkan 1 kardus untuk ukuran sedang beratnya 3 kg.
  - Harga singkong per kg adalah 1.800, namun juga tentu kadang terus naik kadang juga harganya menurun.
4. Pembagian jam kerja di UD. Kembang Jaya untuk bagian administrasi di mulai jam 06.30 – 15.00 WIB, namun untuk bagian produksi berbeda-beda yaitu:

| Tahapan Produksi  | Pembagian Jam Kerja |
|---|---------------------|
| (a)   | (b)                 |
| Pencucian 1   | 22.00 – 02.00 WIB   |
| Pengupasan dan pencucian 2  | 05.00 – 09.00 WIB   |
| Pembakaran, pemotongan, penggorengan, dan penyaringan.                                | 06.00 – 13.00 WIB   |
| Pembumbuan dan sortase (sortir untuk dipisah-pisahkan ke bagian kemasan yang berbeda) | 06.30 – 13.00 WIB   |
| Pengemasan dan pengepakan ke dalam kardus   | 07.00 – 11.30 WIB   |
|   | ISTIRAHAT           |
|   | 12.30 – 15.00 WIB   |

5. Tidak ada gambaran pemetaan bahan baku, namun kita membuat ketentuan harga, termasuk peraturan-peratur yang memadai dengan hasil petani singkong untuk keripik singkong. Maksudnya kita pernah membentuk harga seperti itu, tetapi tidak bisa berjalan seperti harga kontrak pada petani-petani. Alasan tidak bisa berjalan karena dalam prakteknya petani kurang.
6. Jumlah pemasok dari petani banyak, Cuma untuk panen singkong itu tidak bisa barengan, jadi jumlah pemasok dari petani tidak tentu. Pada masa-masa

sekarang ini petani-petani singkong termasuk petani lokal kurang semangat. Petani singkong banyak yang beralih pada tanaman lain, karena harga singkong yang rendah. Sedangkan untuk jumlah pedagang singkong lokal ada 6 yaitu:

- Di desa Sembon ada 2 yaitu bapak Rohim dan bapak Mustakim.
- Di desa Karangnom ada 2 yaitu bapak Manu dan bapak Samsul.
- Di desa Kedawung ada 2 yaitu bapak Na san dan bapak Bahron

Sedangkan pedagang yang ada di luar kota yaitu dari Malang, Jember dan Bondowoso dengan masing-masing terdiri dari 1 orang pemasok dari pedagang singkong.

7. Sebelum saya jadwal harinya, sehari atau dua hari sebelumnya saya sudah jadwal, tapi begantian. Pada masa-masa sekarang petani lokal hanya membantu saja, saya mengambil lebih banyak dari petani-petani dari malang untuk persediaan bahan baku dan petani lokal hanya pendukung bahan baku seadanya untuk menutup kekurangannya. Adanya peraturan-peraturan tersebut karena bahan baku dari petani-petani masih kurang.
8. Pada tahun kemarin akhirnya ada kebijakan dari abah yaitu sistem sewa tanah yang ditanami singkong sendiri sebagai cara untuk mengatasi adanya kekurangan-kekurangan bahan baku yang sering terjadi. Kebijakan tersebut baru di terapkan karena dulu jaringan-jaringan disini masih banyak, untuk singkong tahun-tahun dari Jember dan Bondowoso terlalu banyak, jadi kayaknya gak mau akan kurangnya bahan baku. Namun, pada tahun-tahun kemarin sekiar 2 tahun yang lalu sering mengalami kekurangan bahan baku keripik singkong yang memadai disini. Kalau singkong umum banyak, yang jelas untuk produk keripik harus pintar-pintar memilah-milah, cari yang tidak pahit dan cari tanah yang bagus. Adanya penurunan ketersediaan bahan baku dari pemasok, membuat abah menerapkan system tanah tersebut.
9. Singkong memang tidak bisa menyediakan terlalu banyak, jika singkong kita disediakan terbatas. Maksudnya ukurannya, misalkan besok kerja, maka tenaganya sekian dan mampunya hanya sekian ton. Jadi tidak bisa singkong itu untuk di stock banyak, semua harus tepat.

10. Dulu pernah seperti itu, saat kita stok singkong yang banyak terjadi banyak masalah. Permasalahan tersebut terjadi akibat takut ada petani yang tidak jujur dengan masa cabutnya masih 1 hari tapi kenyataan sudah 2 hari, dan takutnya disini setelah 2 hari masih akan di goreng atau di olah. Keadaan seperti itu yang pasti akan menimbulkan masalah. Baik itu kerugian akan bahan baku yang tidak dapat digunakan atau mendapatkan hasil produk keripik singkong yang jelek.
11. Kami sudah membentuk beberapa rencana mbak, yaitu menentukan jumlah pembelian bahan baku yang di lihat dari banyaknya order atau permintaan keripik singkong PILLA. Kami tidak berani menyediakan bahan baku terlalu banyak untuk mengurangi kerusakan bahan baku. Mengingat bahan baku singkong paling lama bertahan hingga 2 hari saja, sehingga itu dijadikan prosedur di perusahaan mbak.

**Hasil Wawancara**

Nama : Martini

Jabatan : Karyawan UD. Kembang Jaya

Waktu : 16 januari 2018

Lokasi : Pabrik Kembang Jaya

**Pertanyaan:**

1. Sejak kapan ibu menjadi karyawan di UD. Kembang Jaya Lumajang?
2. Bagian apa ibu bekerja di perusahaan UD. Kembang Jaya Lumajng?
3. Bagaimana cara untuk mengatur pekerjaan yang ditugaskan cepat selesai dengan baik?
4. Apa yang dilakukan untuk mendapatkan keripik singkong yang berkualitas?
5. Apakah ada standar dari perusahaan dalam pemilihan bahan baku?

**Jawaban:**

1. Saya bekerja disini sudah lebih dari 7 tahun, awalnya saya hanya sebagai ibu rumah tangga biasa yang hanya menerima uang dari penghasilan suami. Semakin tahun penghasilan suami kurang untuk menutupi kebutuhan rumah tangga jadi saya memutuskan untuk bekerja disini. Pekerjaan ini merupakan pekerjaan sampingan untuk menutupi kebutuhan rumah tangga yang semakin hari bahan pokok semakin naik. Selain itu pekerjaan ini juga mudah dan dekat dari rumah jadi saya memutuskan untuk bekerja disini.
2. Saya bekerja di bagian pengupasan, tugas saya hanya mengupas singkong. Caranya mudah hanya memotong singkong menjadi beberapa bagian jika ukurannya terlalu panjang, hal tersebut untuk mempermudah melepaskan kulitnya. Kemudian kerat kulit singkong hingga menembus singkong lalu tarik dan akan mudah lepas sambil diputar singkongnya.
3. Bagian pengupasan ada beberapa orang sehingga pekerjaannya menjadi lebih cepat, caranya dengan membagi beberapa singkong ke beberapa pekerja. Adanya beberapa pekerja di bagian pengupasan mempengaruhi proses pengupasan singkong menjadi lebih cepa terselesaikan.
4. Keripik singkong yang bagus itu mbak tergantung dari jenis singkongnya, bentuk, warna dan juga rasa dari keripik singkong itu mbak. Singkong yang bagus yang berwarna putih selain cantik di lihat, jenis singkong putih sudah biasa digunakan di pabrik-pabrik yang memproduksi keripik singkong. Bentuk singkong bermacam-macam ada yang besar dan kecil, singkong besar singkong yang sehat mbak dilihat dari tingkat kesuburan tanahnya. Buktinya disini ada mesin sortir yang memisahkan antara keripik singkong yang besar dan kecil, dan singkong yang besar memiliki harga jual yang lebih tinggi
5. Ada, disini setiap ada bahan baku yang masuk dari pemasok pasti selalu dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu. Pak amir bagian kepala produksi sealu mengecek langsung bahan baku yang masuk diperusahaan. Biasanya perusahaan melihat bahan baku dari jenis, warna, bentuk dan juga masa cabutnya. Masa pencabutan yang lebih dari 1 hari biasanya akan

dikembalikan karena ada peraturan baru. Takutnya jika masa cabutnya lebih dari 1 hari, jika terlalu lama didiamkan dan tidak langsung diproses semuanya maka akan rusak atau membusuk dan tidak dapat digunakan lagi.



## Lampiran Surat Ijin dari Lembaga Penelitian



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
 Jl. Kalimantan 37 Jember, Telp (0331) 337818, 339385 Fax (0331) 337818  
 Email : penelitian.lp2m@unej.ac.id-pengabdian.lp2m@unej.ac.id

Nomor : 5094/UN25.3.1/LT/2017

14 November 2017

Perihal : Permohonan Ijin Melaksanakan Penelitian

**Yth. Pimpinan**

UD Kembang Jaya Lumajang

Di

Lumajang

Memperhatikan surat dari Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Jember nomor 4498/UN25.1.2/LT/2017 tanggal 13 November 2017 perihal Ijin Penelitian mahasiswa,

Nama : Rofiqoh Qonitatillah  
 NIM : 130910202051  
 Fakultas : ISIP  
 Jurusan : Ilmu Administrasi Bisnis  
 Alamat : Jl. Jawa 6A No.28 Sumbersari-Jember  
 Judul Penelitian : "Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Singkong Pada UD Kembang Jaya Lumajang"  
 Lokasi Penelitian : UD Kembang Jaya  
 Desa Karanganom, Pasrujambe-Lumajang  
 Lama Penelitian : 2 Bulan (14 November 2017-20 Januari 2018)

maka kami mohon dengan hormat bantuan Saudara untuk memberikan Ijin kepada mahasiswa yang bersangkutan untuk melaksanakan kegiatan penelitian sesuai dengan judul tersebut diatas.

Demikian atas perhatian dan perkenannya disampaikan terima kasih.

a.n. Ketua  
 Sekretaris II,  
  
 Dr. Susanto, M.Pd.  
 NIP. 195306161988021001

Tembusan Yth  
 1. Dekan FISIP Univ Jember;  
 2. Mahasiswa ybs;  
 3. Arsip.



**Lampiran Surat Keterangan Penelitian dari Perusahaan****UD. KEMBANG JAYA**

Desa Sembon, Tambak Rejo Kulon, Karangnom, Kecamatan Pasrujambe,  
Kabupaten Lumajang, Jawa Timur

**SURAT KETERANGAN IJIN PENELITIAN**

Nomer : -  
Perihal : Pemberian Ijin Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth,  
Kementrian Riset, Teknologi, dan Penelitian Tinggi  
Universitas Jember

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan surat No. 5094/UN25.3.1/LT/2017 tanggal 20  
November 2017 dengan ini kami memberikan ijin kepada saudara :

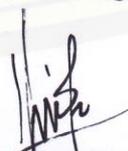
Nama : **Rofiqoh Qonitatillah**  
NIM : 130910202051

Untuk melakukan penelitian pada perusahaan kami di UD. Kembang Jaya dengan  
judul penelitian "PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KERIPIK  
SINGKONG PADA UD. KEMBANG JAYA DI LUMAJANG".

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan  
untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lumajang, 20 November 2017  
UD. Kembang Jaya



  
**H. Aminudin**

## Lampiran Surat Ijin penelitian dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik



**PEMERINTAH KABUPATEN LUMAJANG**  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**

Jalan : Arif Rahman Hakim No. 1 Telp./Fax. (0334) 881586 e-mail : kesbangpol@lumajang.go.id

LUMAJANG - 67313

**SURAT PEMBERITAHUAN UNTUK MELAKUKAN PENELITIAN/SURVEY/KKN/PKL/KEGIATAN**

Nomor : 072/692/427.75/2017

- Dasar** :
1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 ;
  2. Peraturan Daerah Kabupaten Lumajang Nomor 20 Tahun 2007 tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Lumajang.
- Menimbang** : Surat Universitas Jember, Nomor : 1856/UN25.1.12/LT/2017, Tanggal 18 Mei 2017, perihal Permohonan Ijin Konsultasi Penelitian atas nama ROFIQOH QONITATILAH.

Atas nama Bupati Lumajang, memberikan rekomendasi kepada :

1. Nama : ROFIQOH QONITATILAH
2. Alamat : Dusun Krajan 002/003 Desa Randuagung Kec. Randuagung, Lumajang
3. Pekerjaan/Jabatan : Mahasiswa
4. Instansi/NIM : Universitas Jember / 130910202051
5. Kebangsaan : Indonesia

Untuk melakukan Penelitian/Survey/KKN/PKL/Kegiatan :

1. Judul Proposal : Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kripik Singkong Pada UD. Kembang Jaya Lumajang
2. Tujuan : Pengambilan Data/ Penelitian
3. Bidang Penelitian : Administrasi Bisnis
4. Penanggung jawab: Drs. Himawan Bayu Patriadi, M.A, Ph.D.
5. Anggota/Peserta : -
6. Waktu Penelitian : 22 Mei 2017 s/d 22 Agustus 2017
7. Lokasi Penelitian : Dinas Perdagangan Kab. Lumajang dan UD. Kembang Jaya Lumajang

- Dengan ketentuan** :
1. Berkewajiban menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib di daerah setempat/lokasi penelitian/survey/KKN/PKL/Kegiatan;
  2. Pelaksanaan penelitian/survey/KKN/PKL/Kegiatan agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan keamanan dan ketertiban di daerah/lokasi setempat;
  3. Wajib melaporkan hasil penelitian/survey/KKN/PKL/Kegiatan dan sejenisnyanya kepada Bupati Lumajang melalui Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kab. Lumajang setelah melaksanakan penelitian/survey/KKN/PKL/Kegiatan;
  4. Surat Pemberitahuan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak syah/tidak berlaku lagi apabila ternyata pemegang Surat Pemberitahuan ini tidak mematuhi ketentuan tersebut di atas.

Tembusan Yth. :

1. Bpk. Bupati Lumajang (sebagai laporan).
2. Sdr. Kapolres Lumajang,
3. Sdr. Ka. BAPPEDA Kab. Lumajang,
4. Sdr. Ka. Dinas Perdagangan Kab. Lumajang,
5. Sdr. Ka. UD. Kembang Jaya Lumajang,
6. Sdr. Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember,
7. Sdr. Yang Bersangkutan.

Lumajang, 19 Mei 2017  
 Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik  
 Badan Kesatuan Bangsa dan Politik  
 Kabupaten Lumajang  
 YONIE NURCAHYONO, S.STP., MM  
 Pembina  
 NIP. 19760623 199511 1 002

**Lampiran Lembar Persetujuan untuk melakukan penelitian dari lembaga  
Dinas Perdagangan Kabupaten Lumajang**

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
UNTUK MELAKUKAN SURVEY/RESEARCH/PKN/PSG/MAGANG/STUDY BANDING/PENELITIAN  
PADA INSTANSI/LEMBAGA DI LINGKUNGAN PEMERINTAH DAERAH KAB. LUMAJANG

---

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : TOTOK SUHARTO, SH  
 NIP/NTA : 19611224 199403 1 006  
 Pangkat/Gol : Pembina Tk. I / IV/b  
 Jabatan : SEKRETARIS  
 Instansi/Lembaga : DINAS PERDAGANGAN KAB. LUMAJANG

Untuk melengkapi persyaratan menerbitkan perijinan yang dikeluarkan oleh Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Lumajang, dengan ini kami menyetujui / tidak menyetujui \*) kepada :

Nama : Rofiqoh Qonitafillah  
 NIP/NTA/NIM : 130910202051  
 Pangkat/Gol : -  
 Jabatan : Mahasiswa  
 Instansi/Lembaga : Universitas Jember

Untuk melaksanakan : Penelitian  
 Pada Instansi/Lembaga : Dinas Perdagangan dan Industri, dan UO. Kembang Jaya  
 Waktu pelaksanaan : 3 hari/bulan \*) mulai 22 Mei s.d 22 Agustus  
 Pengikut : 1 orang  
 Tema : Perencanaan Persewaan Bahan Batu Kripih Singkong Pada UO. Kembang Jaya Lumajang.

Demikian lembar persetujuan, selanjutnya untuk menjadikan periksa.

Lumajang, 23 Mei 2017  
 Yang menyetujui,  
  
TOTOK SUHARTO, SH  
19611224 199403 1 006

CATATAN :

\*) coret yang tidak perlu

**Lampiran E. Hasil Dokumentasi pada UD. Kembang Jaya**



Wawancara dengan pemilik perusahaan



Wawancara dengan kepala bagian  
Produksi



Wawancara dengan pemasok singkong



Persediaan Bahan Baku



Proses cuci 1



Pengupasan



Proses Cuci 2



Persediaan singkong setelah cuci 2



Proses penggilingan (pemotongan singkong menjadi tipis-tipis)



Proses pembakaran untuk proses penggorengan



Proses penggorengan keripik singkong PILLA



Proses penyaringan minyak



Proses sortir (memilah-milah keripik)



Kegiatan penelitian



Proses pembuatan bumbu-bumbu untuk keripik singkong PILLA



Proses pembumbuan



Keripik singkong PILLA setelah proses pembumbuan



Persediaan keripik singkong PILLA yang sudah jadi



Proses pengemasan keripik singkong  
PILLA



Pengepakan kedalam kardus



Persediaan Barang jadi



Outlet UD. Kembang Jaya di Jalan Semeru no. 2 Lumajang



Produk keripik singkong UD. Kembang Jaya