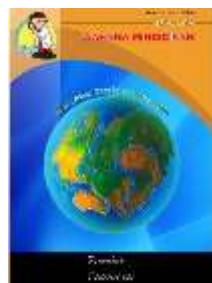




Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan

<https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP>

Vol. 5, No.2, September 2021



Analisa Pengendalian Persediaan Bahan Baku Bumbu Racik Makanan dari *Raw Material* Hingga Barang Jadi (*Finish Good*) di PT. Ariake Europe Indonesia

Almahdali Dahari¹, Dene Herwanto², Jauhari Arifin³

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Singaperbangsa Karawang.
Jl. H.S Ronggowaluyo, Telukjambe Timur. Kabupaten Karawang 41361.

*Email : almahdaligahari@gmail.com

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima: 28 Agustus 2021

Direvisi: 25 September 2021

Dipublikasikan: September 2021

e-ISSN: 2089-5364

p-ISSN: 2622-8327

DOI: 10.5281/zenodo.5535550

Abstract:

PT. Ariake Europe Indonesia is one of the companies that has a focus on the food seasoning industry. The seasoning products produced by the company are Chicken Meat Powder and Kril Extract, these products are condiments that have the flavor of chicken. then the seasonings that have been produced are distributed to various retail or spice mix shops in the Jabodetabek area, apart from the Indonesian market, this company is also distributed to Japan. In carrying out the production process, the company always needs raw materials, while in the inventory of these raw materials, unexpected problems often occur, such as a shortage of raw materials which causes the production process to not run smoothly and employees are forced to be transferred to other production departments to work on this type of production. other spices. In addition, there has been an overproduction which resulted in the capacity in the warehouse being piled up. Therefore, to avoid bottlenecks in the production process, it must be balanced with the availability of good (optimal) raw materials. Based on the existing background, it can be formulated the problem that wants to be raised, namely "Analyzing the flow of the inventory control system for raw material ingredients for food preparation from raw materials to finished goods (finish good) PT. Ariake Europe Indonesia".

Keywords: Production Process, Raw Material, Flow of The Inventory.

PENDAHULUAN

Bumbu merupakan bahan-bahan yang digunakan sebagai penyedap makanan. Bumbu berfungsi untuk memberikan warna, rasa dan aroma yang sedap pada masakan. Lezat tidaknya suatu makanan sangat tergantung pada bumbu yang ditambahkan. Bumbu dibuat dari campuran rempah-rempah dengan melalui beberapa proses pengolahan. Umumnya bumbu masakan digolongkan menjadi tiga golongan yaitu bumbu inti merah, putih dan kuning. Banyak jenis rempah-rempah yang dapat dibuat menjadi bumbu, salah satunya adalah kunyit. Rempah-rempah sebagian besar digunakan untuk pembuatan bumbu masak. Rempah-rempah berfungsi untuk memperkuat dan memperkaya cita rasa dari bahan pangan. Cita rasa yang diberikan rempah-rempah dapat berupa bau harum dan sedap atau berupa rasa sedap atau rasa tajam yang menyenangkan, yang dapat memberikan karakteristik pada bahan pangan tersebut. Bahan dasar dalam pembuatan bumbu adalah rempah-rempah. Rempah-rempah bisa berasal dari beberapa bagian tumbuhan seperti akar, umbi, kulit batang, biji, daging buah, dan kuncup bunga. Rempah memiliki kandungan minyak atsiri yang cukup tinggi sehingga bersifat sangat aromatik dan sebagai komponen pembentuk cita rasa yang spesifik pada bumbu. Selain itu, keunggulan yang dimiliki rempah adalah sebagai bahan pengawet makanan, memiliki sifat therapeutik serta merangsang keluarnya enzim yang memperlancar pencernaan. Bumbu masak merupakan penggabungan rempah-rempah dan bumbu dasar seperti bawang putih, bawang merah dan garam yang ditambahkan pada bahan makanan sebelum disajikan. Penggunaan bumbu dapat meningkatkan tingkat penerimaan konsumen karena bumbu dapat meningkatkan cita rasa alami dari bahan pangan, sehingga bumbu yang dicampurkan ke dalam masakan akan menimbulkan efek selera dan memberikan ciri khas tersendiri pada masakan.

Tabel 1. Standar mutu bubuk rempah-rempah

Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
Kendaan :		
Bau	-	Normal
Rasa	-	Normal
Air	%b/b	Maks. 12,0
Abu	%b/b	Maks. 7,0
Abu tak larut dalam asam	%b/b	Maks. 1,0
Kehalusan		
Lolos ayakan No 40 (No 425 μ)	%b/b	Maks. 90,0
Cemaran Logam		
Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 10,0
Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 30,0
Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,1
Cemaran mikroba		
Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 10^6
Eschericia coli	APM/g	Maks. 10^3
Kapang	mg/kg	Maks. 10^4
Aflatoxin	mg/kg	Maks. 20,0

Sumber : BSN, (1995)

Persediaan

Persediaan merupakan *idle resources* atau sumber daya menganggur yang menunggu proses lebih lanjut. Proses lebih lanjut tersebut berupa kegiatan produksi pada sistem manufaktur kegiatan pemasaran pada sistem distribusi ataupun kegiatan konsumsi pangan pada sistem rumah tangga. persediaan juga adalah barang – barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada masa atau periode yang akan datang.

Fungsi Persediaan

Persediaan dapat melayani beberapa fungsi yang akan menambah fleksibilitas operasi perusahaan. Empat fungsi persediaan antara lain:

- a) Untuk men-“decouple” atau memisahkan beragam bagian proses produksi. Sebagai contoh, jika pasokan sebuah perusahaan berfluktuasi, maka mungkin diperlukan persediaan tambahan untuk men-“decouple” proses produksi dari para pemasok.
- b) Untuk men-“decouple” perusahaan dari fluktuasi permintaan dan menyediakan persediaan barang – barang yang akan memberikan pilihan bagi pelanggan. Persediaan semacam

- ini umumnya terjadi pada pedagang eceran.
- Untuk mengambil keuntungan diskon kuantitas, sebab pembelian dalam jumlah lebih besar dapat mengurangi biaya produksi atau pengiriman barang.
 - Untuk menjaga pengaruh inflasi dan naiknya harga.

Jenis Persediaan

Pembagian berdasarkan proses manufaktur, maka persediaan dibagi menjadi tiga kategori, yakni:

- Persediaan bahan baku dan penolong.
- Persediaan bahan setengah jadi.
- Persediaan barang jadi.

Pembagian jenis persediaan berdasarkan tujuannya, terdiri dari:

- Persediaan pengaman (*safety stock*)
Persediaan pengaman adalah persediaan yang dilakukan untuk mengantisipasi unsur ketidakpastian permintaan dan penyediaan. Apabila persediaan pengaman tidak mampu mengantisipasi ketidak pastian tersebut, maka akan terjadi kekurangan persediaan (*stockout*).
- Persediaan antisipasi
Persediaan antisipasi disebut sebagai *stabilization stock* merupakan persediaan yang dilakukan untuk menghadapi fluktuasi perintahan yang sudah dapat diperkirakan sebelumnya.
- Persediaan dalam pengiriman (*transit stock*)

Persediaan dalam pengiriman disebut *work-in process stock* adalah persediaan yang masih dalam pengiriman, yaitu:

- Eksternal transit stock adalah persediaan yang masih berada dalam transportasi.
- Internal transit stock adalah persediaan yang masih menunggu untuk diproses atau menunggu sebelum dipindahkan.

Pengendalian Persediaan

Pengendalian Persediaan merupakan fungsi Material yang sangat

penting. Bila persediaan dilebihkan, biaya penyimpanan dan modal yang diperlukan akan bertambah. Bila perusahaan menanam terlalu banyak modalnya dalam persediaan, menyebabkan biaya penyimpanan yang berlebihan. Kelebihan persediaan juga membuat modal menjadi mandek, semestinya modal tersebut dapat diinvestasikan pada sektor lain yang lebih menguntungkan (*Opportunity Cost*). Sebaliknya, bila persediaan dikurangi, suatu ketika bisa mengalami *Stock Out* (Kehabisan Barang). Bila perusahaan tidak memiliki persediaan yang mencukupi, biaya pengadaan darurat akan lebih mahal. Dampak lain, mungkin kosongnya barang di pasaran membuat konsumen kecewa dan lari ke merk lain

Sistem Pengendalian

Penentuan jumlah persediaan perlu ditentukan sebelum melakukan penilaian persediaan. Jumlah persediaan dapat ditentukan dengan dua system yang paling umum dikenal pada akhir periode yaitu:

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

Metode *First in, first out* (FIFO)

Cara ini didasarkan atas asumsi bahwa arus harga bahan adalah sama dengan arus penggunaan bahan. Dengan demikian bila sejumlah unit bahan dengan harga beli tertentu sudah habis dipergunakan, maka penggunaan bahan berikutnya harganya akan didasarkan pada harga beli berikutnya. Atas dasar metode ini maka harga atau nilai dari persediaan akhir adalah sesuai dengan harga dan jumlah pada unit pembelian terakhir.

Metode Last in, first out (LIFO)

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.

Metode Rata-rata tertimbang (*weighted average*)

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

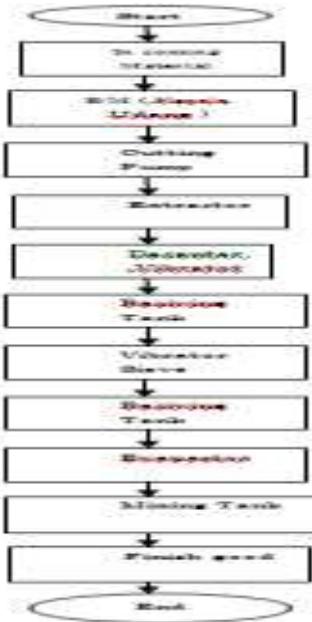
HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Jumlah Produksi Bumbu Racik Makanan dan Kebutuhan Bahan Baku Udang dan Ayam Per Tahun Jumlah bahan baku yang digunakan diperoleh dengan menggunakan perbandingan komposisi bahan baku sesuai dengan yang tercantum dalam *Standard Operational Procedur* (SOP) Produksi di PT. Ariake Europe Indonesia. Berdasarkan data perusahaan yang didapat dari hasil wawancara dengan pembimbing lapangan, berikut merupakan data jumlah produksi bumbu racik makanan dan kebutuhan bahan baku udang dan ayam per tahun :
 - a) jumlah produksi bumbu racik makanan jumlah produksi bumbu racik makanan di PT. Ariake Europe Indonesia dalam sebulan, memproduksi kurang lebih 2.000 Ton bumbu racik makanan, jika dikalkulasikan dalam setahun bisa memproduksi sekitar 10.000 Ton bumbu racik makanan yang siap didistribusikan ke pasar Indonesia dan di ekspor ke jepang.
 - b) kebutuhan bahan baku udang dan ayam kebutuhan bahan baku udang dan ayam untuk memproduksi bumbu

racik makanan, di PT. Ariake Europe Indonesia adalah kurang lebih 1000 Ton ayam dan 1.000 Ton udang, dalam setiap bulannya.

2. Analisis Sistem Perencanaan Bahan Baku ayam dan udang dalam Produksi bumbu racik makanan Bahan baku merupakan hal yang terpenting dalam suatu proses produksi. Oleh sebab itu perencanaan bahan baku harus dilakukan sedemikian rupa sehingga dapat memenuhi kebutuhan namun tidak terjadinya kelebihan persediaan.. Perencanaan kebutuhan bahan baku udang dan ayam di PT. Ariake Europe Indonesia dilakukan dengan system pesan kepada supplier ayam dan udang, yang kemudian melakukan pemesanan ke pihak supplier udang dan ayam sesuai dengan jumlah kebutuhan produksi. Perencanaan bahan baku ayam dan udang di PT. Ariake Europe Indonesia dilakukan setiap bulannya.
3. Analisis Aliran Proses Produksi Bumbu Racik Makanan Dengan Bahan Baku Ayam dan Udang.

Gambar 4.1 menunjukkan aliran proses produksi bumbu racik makanan dengan bahan baku ayam dan udang.



PEMBAHASAN

1. Jumlah Produksi Bumbu Racik Makanan dan Kebutuhan Bahan Baku Udang dan Ayam Per Tahun. Jumlah Produksi Bumbu Racik Makanan dan Kebutuhan Bahan Baku Udang dan Ayam di PT. Ariake Europe Indonesia adalah sebanyak 2.000 Ton bumbu racik dalam sebulan, kemudian untuk bahan baku ayam dan udang masing-masing 1.000 Ton dalam setiap bulannya.
2. Sistem Perencanaan Bahan Baku ayam dan udang dalam Produksi bumbu racik makanan. Perencanaan kebutuhan bahan baku udang dan ayam di PT. Ariake Europe Indonesia dilakukan dengan system pesan kepada supplier ayam dan udang, yang kemudian melakukan pemesanan ke pihak supplier udang dan ayam sesuai dengan jumlah kebutuhan produksi. Perencanaan bahan baku ayam dan udang di PT. Ariake Europe Indonesia dilakukan setiap bulannya.
3. Aliran Proses Produksi Bumbu Racik Makanan Dengan Bahan Baku Ayam dan Udang. Proses Produksi Bumbu Racik Makanan Dengan

Bahan Baku Ayam dan Udang, dimulai dari :

1. In coming Material
2. R/M (Kepala Udang)
3. Cutting Pump
4. Extractor
5. Decanter ,Vibratot
6. Reciving Tank
7. Vibrator Sieve
8. Reciving Tank
9. Evapartor
10. Mixing Tank
11. Finish good

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh penulis dari kegiatan Kerja Praktek yang dilakukan di PT. Ariake Europe Indonesia, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

1. Jumlah Produksi Bumbu Racik Makanan dan Kebutuhan Bahan Baku Udang dan Ayam di PT. Ariake Europe Indonesia adalah sebanyak 2.000 Ton bumbu racik dalam sebulan, kemudian untuk bahan baku ayam dan udang masing-masing 1.000 Ton dalam setiap bulannya.
2. Perencanaan kebutuhan bahan baku udang dan ayam di PT. Ariake Europe Indonesia dilakukan dengan system pesan kepada supplier ayam dan udang, yang kemudian melakukan pemesanan ke pihak supplier udang dan ayam sesuai dengan jumlah kebutuhan produksi. Perencanaan bahan baku ayam dan udang di PT. Ariake Europe Indonesia dilakukan setiap bulannya.
3. Aliran Proses Produksi Bumbu Racik Makanan Dengan Bahan Baku Ayam dan Udang, dimulai dari :
 - a) In coming Material
 - b) R/M (Kepala Udang)
 - c) Cutting Pump
 - d) Extractor
 - e) Decanter ,Vibratot
 - f) Reciving Tank
 - g) Vibrator Sieve

- h) Reciving Tank
- i) Evapartor
- j) Mixing Tank
- k) Finish good

DAFTAR PUSTAKA

- E. Kusrini. (2005). "Sistem Persediaan Multi Item dengan Kendala Investasi dan Luas Gudang," *Jurnal Teknoin*, vol. 10.
- Eunike, A., Setyanto, N. W., Yuniarti, R., Hamdala, I. L., & Fanani, A. A. (2018). *Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan*. Malang UB Press.
- Indrajit, E. Richardus, and R. Djokopranoto. (2003). *Manajemen Persediaan: Barang Umum dan Suku Cadang untuk Keperluan Pemeliharaan, Perbaikan, dan Operasi*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Nugraha, P. M. (2008). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam Perencanaan Produksi. *Skripsi*. Tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Ristono, Agus. (2009). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.