

RINGKASAN EKSEKUTIF

MUHAMMAD YUSUF. Kajian Persediaan Bahan Baku Di PT Kemang Food Industries, Jakarta. Dibawah bimbingan Abdul Basith dan Lukman M Baga.

Industri pengolahan daging merupakan usaha agribisnis yang memiliki prospek sangat baik untuk dikembangkan. Hal ini seiring dengan peningkatan taraf hidup penduduk yang semakin baik serta kesadaran gizi yang semakin tinggi. Kondisi tersebut juga didukung oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang menginginkan makanan bergizi tetapi mudah dan cepat disajikan.

PT Kemang Food Industries (PT Kemfoods) merupakan salah satu perusahaan pengolahan daging terbesar di Indonesia. Produk yang dihasilkan oleh PT Kemfoods adalah sosis, burger, *delicatessen*, baso, dan daging segar. Bahan baku utama yang digunakan oleh PT Kemfoods adalah daging sapi, daging ayam, dan daging babi. Pengelolaan produk daging sapi dan ayam dilakukan pada tempat terpisah dengan alat yang berbeda dari produk berbahan baku daging babi.

Riset pasar PT Kemfoods, memprediksikan bahwa pasar daging olah akan terus mengalami peningkatan. Hal ini merupakan peluang pasar yang sangat baik bagi perusahaan daging olahan, termasuk PT Kemfoods. Agar usaha daging olah yang dilakukan dapat mencapai keuntungan yang optimal, maka PT Kemfoods perlu menjalankan manajemen perusahaan secara terarah, terpadu, dan terencana. Aspek manajemen yang sangat berperan antara lain adalah aspek produksi yang berhubungan dengan manajemen persediaan bahan baku.

Mengacu pada keadaan perusahaan saat ini, maka geladikarya yang dilaksanakan bertujuan untuk mengkaji manajemen persediaan bahan baku yang telah dilaksanakan perusahaan selama ini, dan kemudian menyusun perencanaan persediaan bahan baku agar proses produksi berjalan lancar dan sesuai dengan tingkat kebutuhan produksi untuk memenuhi permintaan.

Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi langsung, wawancara, dan pengambilan data sekunder. Data-data tersebut diolah dan dianalisis: a). Pembuatan jadwal induk yang merupakan input sistem MRP, menggunakan peramalan permintaan konsumen terhadap 8 kategori produk PT Kemfoods. b) Perencanaan kebutuhan bahan baku menggunakan sistem MRP. Kemudian disusun daya dukung strategis untuk membuat rencana pengelolaan persediaan.





Hasil telaah menunjukkan bahwa secara umum sistem pengendalian persediaan pada PT Kemfoods sudah memiliki mekanisme dan prosedur pengendalian persediaan. Hal ini meliputi prosedur pembelian bahan, prosedur penerimaan bahan, prosedur pendistribusian bahan yang berkaitan dengan pengeluaran bahan dari gudang, serta tatalaksana pengecekan dan pencatatan. Sistem persediaan bahan baku di PT Kemfoods melibatkan beberapa bagian di dalam perusahaan yaitu Bagian *Planning and Controlling*, *Pembelian*, *Produksi*, dan *Gudang*.

Perbandingan antara rencana dan realisasi pembelian selama tahun 1996 sampai dengan Juni 1997 terlihat bahwa deviasi pembelian daging ayam lebih tinggi daripada daging sapi. Kisaran deviasi daging ayam antara 17-70 persen (1996) dan 60-76 persen (1997), sedangkan daging sapi antara 4-45 persen (1996) dan 10-60 persen (1997). Deviasi pembelian terkait erat dengan deviasi produksi, dan menunjukkan hubungan searah. Terdapat beberapa kemungkinan dari timbulnya deviasi, antara lain: substitusi bahan pengganti, penggantian formula, kurangnya koordinasi antar bagian, dan perencanaan yang belum optimal.

Perusahaan memiliki pemasok bahan baku sekitar 119 pemasok baik yang bersifat individu ataupun perusahaan. Pemasok yang berkaitan langsung dengan bahan baku untuk produksi sekitar 61 pemasok. Secara umum setiap jenis bahan baku memiliki lebih dari satu pemasok, dengan kemampuan menyediakan bahan dan sistem pembayaran yang berbeda-beda.

Dengan memperhatikan fungsi masing-masing bahan dalam proses produksi, persediaan yang ada dibagi dalam 4 kategori yaitu persediaan bahan baku utama, persediaan bahan baku pembantu *additive*, persediaan bahan baku rempah, dan bahan tambahan. Alternatif penerapan MRP sebagai sistem dalam pengelolaan bahan baku dapat menjadi alternatif bagi perusahaan dengan beberapa alasan, antara lain:

- 1) Perusahaan memiliki banyak pemasok dan bahan baku utama memiliki waktu tunggu yang singkat,
- 2) Permintaan konsumen bersifat order rutin maupun non rutin.
- 3) Perusahaan memiliki fasilitas komputer,
- 4) Sumber daya manusia tersedia.

Berdasarkan jadwal induk yang diturunkan dari peramalan permintaan, komposisi produk dan catatan persediaan, maka diperoleh hasil penerapan perencanaan bahan dengan metode MRP sebagai berikut : kebutuhan total bahan baku daging sapi 14 190,25 kg/minggu atau 56 761 kg/bulan, kebutuhan total daging ayam 1 195 kg/minggu atau 4 783, 28 kg/bulan, kebutuhan bahan pembantu *additive*

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



9 403,11 kg/minggu atau 37 612 kg/bulan, kebutuhan total bahan pembantu rempah 339,49 kg/minggu atau 1 357,96 kg/bulan, dan kebutuhan total bahan tambahan 711,93 kg/minggu atau 2 847,72 kg/bulan.

Daya dukung strategis yang perlu dilaksanakan oleh perusahaan kelancaran sistem MRP sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan efektifitas adalah:

1. Integrasi Perencanaan dan Pengendalian Bahan.

Pengintegrasian ini dapat dicapai dengan melalui sistem informasi yang komprehensif, dengan dukungan berbagai faktor dalam perusahaan. Mengacu pada Schroeder (1994) dalam pengembangan sistem MRP, agar sistem ini dapat berjalan dengan efisien dan efektif perlu didukung oleh beberapa elemen penting yang harus dimiliki perusahaan: perencanaan penerapan, dukungan komputer yang memadai, data akurat, dukungan pihak manajemen, dan pengetahuan pemakai.

2. Pengembangan Hubungan Pemasok

Pihak perusahaan perlu memilih pemasok yang profesional, yang menjalankan bisnisnya dengan sistem yang handal, artinya pemasok yang dipilih merupakan pemasok yang memiliki tingkat pelayanan yang mampu menjamin ketersediaan bahan yang bermutu, tepat waktu, dan cepat, dengan harga yang wajar. Perusahaan dapat melakukan hubungan dengan pemasok tunggal ataupun pemasok yang banyak untuk kategori bahan baku tertentu yang diperlukan perusahaan. Dalam penentuan pemasok ini yang menjadi landasan pertimbangan pihak perusahaan haruslah selalu mengacu pada jaminan kualitas, kesinambungan bahan, dan harga yang kompetitif.

3. Efektifitas Dukungan Finansial

Aspek keuangan memperhatikan keseimbangan hutang-piutang yang terjadi dalam perusahaan. Dengan langkah ini jaminan kelancaran keuangan akan mempengaruhi sistem yang dikembangkan dalam jangka panjang.

Secara umum penerapan langkah strategis tersebut dapat dilaksanakan dalam tiga bagian perencanaan, yaitu perencanaan jangka panjang, perencanaan jangka pendek dan perencanaan operasional. Apabila sistem MRP diterapkan secara konsisten oleh perusahaan, maka manfaat yang diperoleh dapat dirasakan hampir pada setiap bidang dalam perusahaan, seperti keuangan, pembelian, pembiayaan dan personalia.

