

I. PENDAHULUAN



1.1. Latar Belakang

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.

Daging merupakan komoditas yang memiliki kandungan protein yang tinggi, dan memiliki daya tahan relatif singkat. Upaya memperpanjang daya tahannya dengan tetap memiliki nilai gizi tinggi merupakan sebuah peluang pasar yang sangat potensial. Industri pengolahan daging dengan berbagai variasi produk merupakan alternatif pemenuhan kebutuhan konsumen dengan persyaratan yang sesuai dengan harapan konsumen.

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. Produk-produk yang berbahan baku utama daging sapi dan ayam diproduksi di tempat yang terpisah dan dengan menggunakan alat yang berbeda dari produk yang berbahan baku daging babi.

Berdasarkan riset pasar PT Kemfoods, diprediksikan bahwa pasar daging olah akan terus mengalami peningkatan. Hal ini merupakan peluang pasar yang sangat baik bagi perusahaan daging olahan, termasuk PT Kemfoods untuk memperluas pasar. Perkiraan pangsa pasar daging olah di Indonesia sampai tahun 1998 menurut riset pasar PT Kemfoods dapat dilihat pada Tabel 1.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Tabel 1. Perkiraan Pangsa Pasar Daging Olahan di Indonesia Sampai Tahun 1998

TAHUN	KONSUMSI DAGING (ton)	PRODUKSI BERBAGAI JENIS DAGING OLAH (ton)	PERKIRAAN PANGSA PASAR (%)
1994	1 398 808	13 009	0.93
1995	1 477 296	13 520	0.91
1996	1 555 784	14 031	0.90
1997	1 632 272	14 543	0.89
1998	1 712 761	15 054	0.88

Sumber : PT Kemfoods (Liesdiani, 1996)

Agar usaha daging olah yang dilakukan dapat mencapai keuntungan yang optimal, maka PT Kemfoods harus menjalankan manajemen perusahaan secara terarah, terpadu, dan terencana. Aspek manajemen yang sangat berperan dalam keberhasilan usaha industri daging olah antara lain adalah aspek produksi. Proses produksi perlu diusahakan agar sesuai dengan permintaan konsumen, baik secara kualitas, kuantitas, maupun *kontinuitas* produksi.

Salah satu faktor yang menunjang produksi adalah bahan-bahan atau material disamping manusia/tenaga kerja, mesin-mesin, dan modal. Faktor-faktor tersebut dapat bekerja bersama-sama, sehingga dihasilkan output yang maksimum dengan pengorbanan yang seminimal mungkin. Demikian pula halnya dengan pengaturan bahan baku, pengaturan penggunaannya diupayakan sebaik mungkin agar kuantitas dan kontinuitas produksi sesuai dengan tingkat permintaan konsumen.

1.2. Perumusan Masalah

Pada saat ini PT Kemfoods belum memiliki metode perencanaan yang baku dalam penyelenggaraan persediaan bahan baku. Pengadaan bahan baku masih dilakukan secara intuitif dan berdasarkan pengalaman. Pengelolaan persediaan bahan baku demikian dapat menimbulkan ketidakefisienan, karena dapat menyebabkan ketidaksesuaian persediaan bahan baku dengan tingkat kebutuhan produksi untuk



memenuhi permintaan konsumen. Persediaan yang lebih sedikit dari tingkat kebutuhan produksi dapat mengakibatkan terganggunya proses produksi, yang mempengaruhi *kontinuitas* produksi. Sebaliknya, apabila kelebihan persediaan (*over stock*), akan mempengaruhi penggunaan modal yang digunakan perusahaan, menambah biaya penyimpanan, dan meningkatkan peluang terjadinya kerusakan bahan baku. Berdasarkan wawancara dengan manajemen internal perusahaan diketahui bahwa dalam pengelolaan persediaan bahan baku masih sering terjadi ketidaksesuaian antara kebutuhan bahan untuk produksi dengan jumlah dan jenis bahan baku yang tersedia di gudang. Keadaan demikian mempunyai pengaruh terhadap kelancaran proses produksi dan pemenuhan permintaan konsumen. Oleh karena itu, agar perusahaan dapat memperbaiki pengelolaan persediaan bahan baku diperlukan suatu penjadwalan bahan baku yang terencana.

Memperhatikan hal-hal tersebut di atas, maka dibuat rumusan masalah geladikarya, yaitu: pertama, bagaimana manajemen persediaan bahan baku yang telah dilakukan perusahaan selama ini, dan kedua, bagaimana menyusun perencanaan persediaan bahan baku yang seharusnya dilakukan perusahaan sehingga proses produksi berjalan lancar dan sesuai dengan tingkat kebutuhan produksi untuk memenuhi permintaan.

1.3. Tujuan Geladikarya

Mengacu pada rumusan masalah di atas, maka geladikarya yang dilaksanakan bertujuan, yaitu: pertama, memberikan gambaran manajemen persediaan bahan baku yang telah dilaksanakan perusahaan selama ini, dan kedua menyusun perencanaan persediaan bahan baku agar proses produksi berjalan lancar dan sesuai dengan tingkat kebutuhan produksi untuk memenuhi permintaan.



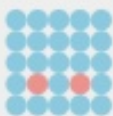


1.4. Manfaat Geladikarya

Hasil geladikarya ini diharapkan memberikan manfaat bagi perusahaan, penulis, dan bidang keilmuan. Manfaat pada perusahaan adalah sebagai informasi dan bahan pertimbangan manajemen untuk pengambilan keputusan khususnya dalam perencanaan persediaan bahan baku. Bagi penulis bermanfaat untuk menambah pengalaman dan wawasan dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama pendidikan, khususnya dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Manfaat geladikarya bagi ilmu pengetahuan adalah sebagai tambahan informasi tentang pengelolaan persediaan bahan baku secara nyata yang terjadi pada suatu perusahaan dengan permasalahannya yang spesifik.

© Hak Cipta Milik IPB

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh 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.