

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN
MENGUNAKAN METODE *PERIOD ORDER QUANTITY* (POQ)
PADA USAHA ROTI KAMPAR *BAKERY***

¹⁾Muhammad Fahrul Azwan, ²⁾Suarni Norawati

<p>¹⁾Alumni Program Studi Manajemen STIE Bangkinang ²⁾Dosen Program Studi Manajemen Pada STIE Bangkinang</p>
--

ABSTRACT

Bread Business Kampar Bakery Bangkinang is a company engaged in food processing namely bread. The products produced are white bread and sweet bread. The purpose of this study is to analyze the inventory of bread raw materials by using the period order quantity (POQ) method. The period order quantity method is one method of controlling inventory by emphasizing the effectiveness of order frequencies in order to save total inventory costs. From the results of research conducted, it can be concluded that using the period order quantity (POQ) method can save inventory costs by Rp. 3,783,124.

Keywords: *Inventory, Raw Materials, Economic Order Quantity (EOQ), Period Order Quantity (POQ).*

Pendahuluan

Roti merupakan salah satu produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diberi ragi dan kemudian dipanggang. Menurut Handewi (2010:68) data survey sosial ekonomi nasional menunjukkan tingkat konsumsi roti tawar di Indonesia pada tahun 2005 sekitar 460 juta bungkus, dan pada tahun 2008 mengalami peningkatan menjadi sekitar 742 juta bungkus. Semakin banyaknya minat masyarakat terhadap roti, membuat terciptanya peluang usaha pada bidang ini. Perkembangan usaha produksi Roti di Indonesia saat ini mengalami kemajuan yang cukup pesat. Sehingga setiap perusahaan dituntut untuk selalu berusaha keras dalam berinovasi terhadap produk dan jasanya agar mampu menarik dari calon konsumen akan produk yang ditawarkan. Namun hal yang perlu diperhatikan sebelum merancang inovasi, seseorang harus jelas terlebih dahulu segmentasi dan target yang dituju. Selain setiap perusahaan diminta untuk berinovasi, perusahaan juga diharapkan agar dapat memasarkan produk atau jasanya kepada calon konsumen agar produk dapat dikenal masyarakat luas.

Di kabupaten Kampar Salah satu pelaku usaha dalam bidang ini adalah Usaha Roti Kampar Bakery tepatnya di jalan K. H. Agus Salim Bangkinang. Adapun jenis roti yang diproduksi oleh Kampar bakery antara lain yaitu roti manis dan roti tawar. Unruk roti manis mempunyai beberapa varian rasa diantaranya yaitu rasa coklat, kelapa, sarikaya, kacang merah, dan pisang coklat. Sedangkan untuk roti tawar terdiri dari tawar kupas dan tawar biasa. Dalam kegiatan

produksinya Kampar Bakery mempunyai tujuan untuk memperoleh laba atau keuntungan. Dalam melakukan proses pengendalian persediaan bahan baku usaha roti Kampar Bakery belum mampu mengelola dengan baik, untuk itu diperlukan pengendalian yang tepat.

Dalam perencanaan dan pengendalian bahan baku masalah utama yang terjadi adalah menyelenggarakan periode persediaan bahan baku yang paling tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan dana yang ditanam dalam persediaan bahan tidak berlebihan. Faktor yang mempengaruhi pengadaan persediaan bahan baku yaitu jumlah permintaan bahan baku pada periode tertentu, biaya pemesanan bahan baku pada periode waktu tertentu, biaya penyimpanan bahan baku pada periode tertentu, biaya persediaan bahan baku yang ditetapkan oleh perusahaan (*Safety Stock*) agar perusahaan terhindar dari kemacetan proses produksi.

Dari latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka penulis mencoba merumuskan permasalahan adalah Bagaimana Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode *Period Order Quantity* (POQ) Pada Usaha Roti Kampar Bakery Bangkinang. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persediaan bahan baku roti dengan menggunakan metode *Period Order Quantity* (POQ) pada usaha roti Kampar Bakery Bangkinang.

Persediaan

Persediaan pada umumnya dipisahkan berdasarkan pokok pikiran meliputi jenis barang yang cukup banyak dan merupakan bagian yang cukup berarti dari seluruh aktiva perusahaan. Disamping itu, transaksi yang berhubungan dengan persediaan merupakan aktivitas yang paling sering terjadi sehingga persediaan merupakan salah satu akun yang liquiditasnya tinggi. Pada banyak perusahaan, persediaan adalah bagian yang signifikan, tidak hanya aktiva lancar, tetapi juga total aktiva. Menurut Assauri (2009:237) persediaan adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan yang dimaksud untuk dijual dalam satu periode usaha yang normal atau persediaan bahan baku yang diperuntukkan untuk masa yang akan datang yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi.

Sedangkan menurut Hanafi (2010:87) persediaan biasanya mencakup beberapa jenis seperti persediaan bahan mentah, persediaan bahan setengah jadi, dan persediaan barang jadi (barang dagangan). Bahan mentah adalah bahan yang akan digunakan untuk memproduksi barang dagangan. Barang setengah jadi adalah barang yang belum selesai sepenuhnya menjadi barang dagangan. Barang jadi adalah barang yang sudah selesai dikerjakan dan siap untuk dijual.

Bahan Baku

Menurut Kholmi dan Yuningsih (2009:26) bahan baku merupakan bahan yang sebagian besar membentuk bagian setengah jadi (barang jadi) atau menjadi bagian wujud dari suatu produk yang dapat ditelusuri ke produk tersebut. Bahan

baku merupakan bahan yang membentuk bagian integral produk asli, sedangkan bahan baku yang diperoleh dapat berasal dari pembelian lokal, pembelian impor, atau bisa saja berasal dari pengelolaan sendiri.

Menurut Jayatmaja (2010:9) pengertian bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi pada periode yang bersangkutan. Penggunaan bahan baku pada perusahaan biasanya diperoleh dari pembelian lokal, impor atau bisa jadi dari pengelolaan sendiri.

Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode POQ

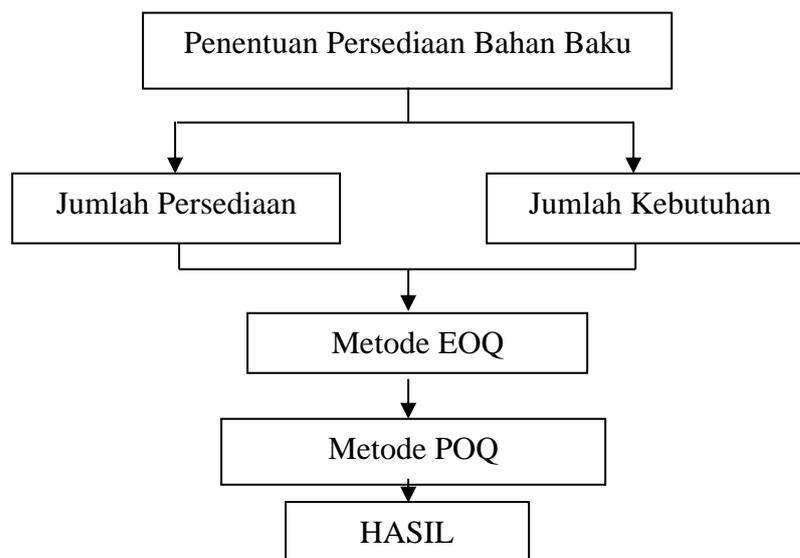
Metode *Period Order Quantity* (POQ) digunakan karena merupakan salah satu metode dalam pengendalian persediaan yang bertujuan menghemat total biaya persediaan (*Total Inventory Cost*) dengan menekankan pada efektifitas frekuensi pemesanan agar lebih terpola. Metode POQ merupakan pengembangan dari metode EOQ, yaitu dengan mentransformasi kuantitas pemesanan menjadi frekuensi pemesanan yang optimal (Divianto, 2011).

Untuk menentukan jumlah pemesanan sistem POQ cukup dengan memproyeksikan jumlah kebutuhan setiap periode, sehingga dalam penelitian ini kedua metode di atas akan digunakan untuk menentukan jumlah periode pemesanan. Dalam perhitungan POQ dapat ditentukan jumlah periode permintaan yang akan menetapkan titik maksimum dan minimum persediaan bahan baku roti. Sehingga akan tercapai efisiensi persediaan bahan baku di perusahaan.

Kerangka Berfikir

Adapun kerangka berfikir dalam penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut :

**Gambar 1
Kerangka Berfikir**



Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Usaha Roti Kampar Bakery Bangkinang . Waktu penelitian dilakukan selama 2 (dua) bulan dimulai dari bulan September sampai dengan Oktober 2019. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif. Data kuantitatif adalah jenis data yang dapat diukur (*measurable*) atau dihitung secara langsung sebagai variabel angka atau bilangan. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang telah ada (peneliti sebagai tangan kedua). Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti Biro Pusat Statistika (BPS), buku, laporan, jurnal, dan lain-lain (Jumiati dan Narozah, 2012:50). Dan sumber data juga didapatkan dari Usaha Roti Kampar Bakery Bangkinang.

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode periode order quantity (POQ). Metode POQ merupakan pengembangan dari metode EOQ. (Divianto:2011) Langkah-langkah yang dilakukan dengan cara berikut ini:

1. Menghitung frekuensi pemesanan yang optimal

$$POQ = \frac{D}{EOQ}$$

2. Menghitung *Safety Stock* (Persediaan Pengaman)
 $Safety Stock = (\text{pemakaian maksimum} - \text{pemakaian rata-rata}) \times \text{lead time}$
3. Menghitung *Reorder Point* (ROP)
 $ROP = (d \times L) + SS$
4. Menghitung Persediaan Maksimal (*Maximum Inventory*) = SS+EOQ
5. Menghitung *Total Cost* (Biaya Total) Persediaan

$$TC = \frac{D}{Q}S + \frac{Q}{2}H$$

Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diketahui perbandingan antara pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh usaha roti Kampar bakery bangkinang dengan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *period order quantity* (POQ). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1

Perbandingan pengendalian persediaan bahan baku antara kebijakan usaha roti Kampar bakery bangkinang dan menggunakan metode period order quantity (POQ)

Keterangan	Kebijakan Perusahaan	Metode POQ
Frekuensi Pemesanan/Bulan	4 Kali	1 Kali
Biaya Penyimpanan/Bulan	Rp. 2.050.000	Rp. 1.024.996.
Biaya Pemesanan/Bulan	Rp. 3.896.666.	Rp. 1.138.546
Total Biaya Persediaan/Bulan	Rp. 5.946.666	Rp. 2.163.542

Sumber: Data Hasil Diolah 2019

Berdasarkan tabel 1 diatas tentang perbandingan pengendalian persediaan bahan baku antara kebijakan usaha roti Kampar bangkinang dan menggunakan metode period order quantity (POQ) maka dapat diuraikan bahwa frekuensi pemesanan perbulan dengan kebijakan perusahaan sebanyak 4 kali dan dengan menggunakan metode POQ sebanyak 1 kali, pada biaya penyimpanan perbulan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp. 2.050.000 dan dengan menggunakan metode POQ sebesar 1.024.996, kemudian pada biaya pemesanan dengan menggunakan kebijakan perusahaan sebesar Rp. 3.896.666 dan menggunakan metode POQ sebesar Rp. 1.138.544. maka akan di dapatkan total biaya persediaan perbulan dengan kebijakan perusahaan sebesar Rp. 5.946.666 dan menggunakan metode POQ total biaya persediaan perbulan sebesar Rp. 2.163.542

Dari uraian diatas menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode POQ cocok dilakukan pada usaha roti Kampar bakery karena mampu menghemat biaya sebesar Rp. 3.783.124

Simpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa pengendalian persediaan menggunakan metode period order quantity (POQ) cocok digunakan pada usaha roti Kampar bakery bangkinang karna mampu menghemat biaya persediaan sebesar Rp. 3.783.124

Daftar Pustaka

- Assauri Sofjan 2009, *Statistika Tanpa Stres*, Trans Media Pustaka, Jakarta.
- Divianto, 2011, *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*, Bandung.
- Hanafi, 2010, *Manajemen Pemasaran Modern, Liberty*. Yogyakarta.
- Handewi 2010, *Media Pembelajaran*, Yogyakarta.
- H. M. Alan Jayatmaja 2010, *Dasar-Dasar Manajemen*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Jumiati dan Narozah, 2012, *Metode Penelitian*, Jakarta.
- Kholmi dan Yuningsih, *Akuntansi Biaya*, Edisi 5, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Bandung.