

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Putro Kinasih Solo merupakan perusahaan yang memproduksi jamu dan kosmetik tradisional namun pada saat ini dikhususkan pada jamu tradisionalnya. Jamu tradisional yang diproduksi memiliki beberapa bentuk yakni rajangan, serbuk, pil, cairan obat dalam, cairan obat luar, kapsul, tablet, parem dan bedak. Pada produksi jamu tradisional PT. Putro Kinasih menggunakan komposisi yang sesuai takaran dan permintaan, hal ini mempengaruhi persediaan bahan baku yang terdapat di gudang. Karena banyak jenis jamu yang diproduksi maka banyak juga item bahan baku yang diperlukan. Keterlambatan dalam pengiriman bahan baku dapat berpengaruh pada proses produksi, sebab kekurangan bahan baku berakibat terganggunya proses produksi, bahkan produksi bisa jadi berhenti. Jika produksi berhenti, akan berdampak besar pada kelangsungan hidup perusahaan.

Jenis jamu tradisional yang diproduksi PT. Putro Kinasih adalah candiknyu, peluntur lemak, perawanita, raket malam, angkur *tribulus climae*, angkur buaya, angkur putih, pelangsing, dan lain sebagainya. Pada pembahasan ini dikhususkan untuk jamu angkur putih yang menggunakan bahan baku puley, pasak bumi, purwoceng, jahe, merica, dan cabe.

Pemasok bahan baku PT. Putro Kinasih berasal dari daerah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Keberadaan semua bahan baku sangat penting, sebab setiap unsur bahan baku merupakan komposisi jamu.

Hal yang melatar belakangi penelitian ini adalah adanya ketidak konsisten kedatangan bahan baku, sehingga perlu usulan bagaimana bahan baku jamu yang sesuai untuk proses produksi agar berjalan lancar.

1.2 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah merencanakan kebutuhan bahan baku jamu yang dapat mengurangi biaya persediaan dengan menggunakan metode *Silver Meal*.

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini dilakukan pada bagian persediaan bahan baku khusus untuk produk Angkur putih PT. Putro Kinasih
2. Bahan baku yang digunakan untuk membuat produk Angkur putih adalah puley, pasak bumi, purwoceng, jahe, merica, dan cabe.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui *Safety Stock* dan total biaya pemesanan bahan baku produk Angkur putih per tahun.
2. Mengetahui berapa banyak bahan baku produk Angkur putih yang harus dipesan perperiode untuk memenuhi kebutuhan produksi (*lot size*) dan menentukan saat atau waktu perusahaan harus mengadakan pemesanan kembali bahan baku produk Angkur putih (*reorder point*).
3. Merencanakan persediaan bahan baku produk Angkur putih tahun 2013.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu memberikan usulan kebijakan persediaan bahan baku bagi perusahaan sehingga permintaan produk jamu dapat terpenuhi dengan baik.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Adapun sistematika penyusunan laporan ini sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Bab ini menguraikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika laporan.

BAB II Landasan Teori

Bab ini mengulas tentang pengertian persediaan, bentuk persediaan, fungsi persediaan, aspek fungsional sistem persediaan, biaya dalam persediaan, permasalahan kebijakan persediaan, metode peramalan, model kebijakan persediaan deterministik dinamis.

BAB III Metodologi penelitian

Menguraikan tentang obyek penelitian, teknik pengumpulan data, kerangka pemecahan masalah.

BAB IV Pengumpulan dan Pengolahan Data

Menguraikan tentang karakteristik persediaan perusahaan, studi literatur dengan kondisi perusahaan, usulan model penyelesaian/alur penyelesaian masalah, implementasi model usulan (pengumpulan data, pengolahan data), analisa data.

BAB V Penutup

Dalam bab ini menguraikan tentang kesimpulan hasil penelitian dan saran yang bisa diusulkan ke perusahaan.