

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ekonomi merupakan salah satu pilar utama yang mendasari aktivitas dunia usaha. Dalam hal ini, dunia usaha tidak hanya berfungsi sebagai penyedia barang dan jasa, tetapi juga sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan. Sebagai motor penggerak pertumbuhan ekonomi, sektor usaha tidak hanya menciptakan lapangan kerja, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan nasional dan kesejahteraan masyarakat. Pesatnya kemajuan dunia usaha, menuntut pelaku usaha untuk beradaptasi dengan dinamika pasar yang cepat dan beragam, hal tersebut dapat mendorong pelaku usaha selangkah lebih maju dari para pesaing.

Dengan meningkatnya kompleksitas dan dinamika perekonomian, pelaku usaha dihadapkan dengan tantangan dan peluang yang beragam. Berbagai tantangan yang dapat terjadi pada dunia usaha diantaranya, persaingan yang ketat, perubahan regulasi, fluktuasi nilai tukar, dan ketidakpastian ekonomi global. Oleh karena itu, pemahaman mengenai mekanisme perekonomian sangat penting bagi pelaku usaha untuk dapat mengambil keputusan yang tepat dan strategis. Selain itu, kondisi ekonomi makro, seperti inflasi, suku bunga, dan tingkat pengangguran juga memiliki dampak signifikan terhadap keputusan bisnis dan strategi perusahaan.

Perusahaan sektor makanan dan minuman, baik usaha besar maupun UMKM tetap memegang peranan krusial dalam perekonomian global maupun domestik yang bergerak dalam penyediaan, produksi, distribusi, dan penjualan berbagai jenis makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat. Sektor ini meliputi berbagai jenis bisnis, mulai dari produsen bahan baku, perusahaan pengolahan makanan, restoran, hingga pengecer seperti supermarket dan minimarket.

Dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan sektor ini dipengaruhi oleh perubahan tren konsumsi yang semakin beragam, gaya hidup konsumen, dan inovasi produk. Hal ini memaksa perusahaan untuk memiliki sistem yang mampu memprediksi dan merespon permintaan pasar dengan cepat. Dengan berkembangnya sektor makanan dan minuman dapat mendorong perkembangan industri pendukung lainnya, seperti industri kemasan, transportasi, dan logistik. Hal ini menciptakan efek berganda bagi perekonomian.

Setiap perusahaan industri kuliner memerlukan pengelolaan persediaan yang efektif untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi biaya. Perputaran persediaan mengacu pada seberapa cepat perusahaan dapat mengelola persediaan barangnya, mulai dari pembelian bahan baku hingga produk jadi yang dijual ke konsumen. Dalam sektor makanan dan minuman, daya saing sangat bergantung pada kecepatan distribusi, kualitas produk, ketepatan dalam memenuhi permintaan pasar, sehingga pengelolaan persediaan yang efektif menjadi semakin penting. Oleh karena itu, pengelolaan perputaran persediaan yang tepat akan berkontribusi pada kelancaran operasional dan kinerja keuangan perusahaan.

Tidak hanya berlaku pada perusahaan-perusahaan besar, UMKM juga diharuskan untuk memahami pentingnya pengelolaan perputaran persediaan. UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga.

UMKM menjadi sumber inovasi dan kreativitas, serta berperan dalam pemberdayaan ekonomi lokal yang meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Hal ini disebabkan oleh dukungan kuat dari pemerintah, serta adanya revolusi digital 4.0 yang menjadikan adanya pergeseran gaya belanja konsumen dari *offline* ke *online*.

Meskipun UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian, banyak pelaku yang masih menghadapi tantangan dalam pengelolaan persediaan. Beberapa diantaranya adalah harga bahan baku yang kerap kali mengalami kenaikan, penyimpanan barang tidak efisien, serta ketidakmampuan dalam memprediksi permintaan pasar. Masalah-masalah ini dapat menyebabkan pemborosan, kerugian, hingga kebangkrutan bagi usaha.

Toko Gabin Nathan merupakan industri rumah tangga penghasil kue gabin yang terletak di Pasar Kue, Panembahan, Kecamatan Plered, Kabupaten Cirebon. Usaha ini termasuk kategori usaha menengah, namun masih mengalami kesulitan dalam memantau stok bahan baku. Hal ini dikarenakan dalam proses pengelolaan persediaannya masih belum optimal. Proses pencatatan dan pelaporan masih dilakukan secara manual, serta usaha ini belum memiliki metode yang sistematis dalam menentukan kapan harus melakukan produksi ulang berdasarkan kebutuhan pasar dan kecepatan penjualan produk.

**Table 1 Data Persediaan Per Minggu Toko Gabin Nathan**

No.	Bahan Baku	Kuantitas	Harga/Q	Harga Total
1	Tepung Terigu	150 kg	Rp. 10.000	Rp. 1.500.000
2	Gula	120 kg	Rp. 18.000	Rp. 2.160.000
3	Biskuit	240 kg	Rp. 23.200	Rp. 5.568.000
4	Tape Singkong	180 kg	Rp. 13.000	Rp. 2.340.000
5	Minyak	96 kg	Rp. 20.000	Rp. 1.920.000

Sumber: Toko Gabin Nathan

Dari tabel tersebut diketahui bahwa, toko ini melakukan kegiatan produksi sebanyak 2 (dua) kali setiap hari. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa Toko Gabin Nathan melakukan produksi yang cukup besar setiap harinya.

Bahan baku utama yang digunakan usaha kuliner ini adalah tepung terigu. Dalam jangka waktu satu minggu, usaha kuliner ini menghabiskan sebanyak 150 kg tepung terigu, selanjutnya bahan baku gula sebanyak 120 kg, biskuit sebanyak 240 kg, tape singkong 100 kg dan minyak sebanyak 96 kg. Jika dihitung rata-rata per tahun, maka usaha kuliner ini membutuhkan lebih banyak bahan baku dalam proses produksi.

Banyaknya penggunaan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi tersebut, mengharuskan usaha kuliner ini untuk memperhatikan proses pencatatan dan pelaporan persediaan yang memadai dan akurat. Dengan pengelolaan persediaan bahan baku yang optimal, maka usaha kuliner ini dapat meminimalkan kemungkinan untuk kehabisan persediaan saat kegiatan produksi, atau bahkan terjadi penumpukan persediaan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis ingin mengetahui lebih lanjut realita tentang perputaran persediaan barang, serta *reorder point* pada usaha kuliner Toko Gabin Nathan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Penulis mengambil identifikasi masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pencatatan atau pelaporan persediaan barang masih belum akurat.
2. Pengelolaan persediaan masih belum optimal.
3. Kemampuan memprediksikan batas minimal persediaan barang jadi masih minim.

## **1.3 Batasan Masalah**

Agar penelitian dapat terarah dan untuk menghindari meluasnya ruang lingkup, maka penulis membatasi masalah yang dianggap berkaitan dengan perputaran persediaan barang serta titik pemesanan kembali pada usaha kuliner dengan tema “Tinjauan Perputaran Persediaan Barang (*Inventory Turnover*) dan Titik Pemesanan Kembali (*Reorder Point*) Pada Usaha Kuliner Toko Gabin Nathan Di Pasar Kue Kabupaten Cirebon”.

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan batasan masalah diatas, maka rumusan masalah yang diambil adalah:

1. Bagaimana perputaran persediaan barang (*inventory turnover*) dan titik pemesanan kembali (*reorder point*) yang terjadi pada usaha kuliner Toko Gabin Nathan.

2. Apa saja hambatan yang dialami oleh usaha kuliner Toko Gabin Nathan dalam pengelolaan persediaan barang.
3. Upaya apa saja yang akan dilakukan usaha kuliner Toko Gabin Nathan untuk mengatasi hambatan-hambatan yang dihadapi.

### **1.5 Kegunaan Penelitian**

#### **1. Bagi Penulis**

Menambah wawasan mengenai ilmu pengetahuan dalam bidang akuntansi, khususnya tentang perputaran persediaan (*inventory turnover*) dan titik pemesanan kembali (*reorder point*). Proses penyusunan laporan ini juga melatih penulis untuk berpikir kritis dan analitis dalam mengevaluasi data, menarik kesimpulan, dan menyusun argumen yang logis.

#### **2. Bagi Perusahaan**

Laporan tugas akhir ini diharapkan dapat menambah informasi bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan di masa yang akan datang, dan juga sebagai masukan guna mengetahui letak kekurangan untuk mengadakan peningkatan dan perbaikan demi mencapai efektifitas perusahaan, sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai.

#### **3. Bagi Pihak Akademik**

Sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan dan peningkatan kualitas pendidikan. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan ajar atau referensi bagi dosen dan mahasiswa lainnya, sehingga dapat meningkatkan kualitas pembelajaran.

## **1.6 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana perputaran persediaan barang (*inventory turnover*) dan titik pemesanan kembali (*reorder point*) yang terjadi pada usaha kuliner Toko Gabin Nathan.
2. Untuk mengetahui hambatan yang dialami oleh usaha kuliner Toko Gabin Nathan dalam pengelolaan persediaan barang.
3. Untuk mengetahui upaya yang akan dilakukan usaha kuliner Toko Gabin Nathan dalam mengatasi hambatan-hambatan yang dihadapi.

## **1.7 Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Observasi**

Merupakan kegiatan mengamati secara cermat dan sistematis untuk mendapatkan data dan informasi. Dengan kata lain dalam teknik ini, penulis mengamati objek penelitian secara langsung. Tujuan dilakukannya observasi adalah agar mendapatkan data dan informasi valid dari fakta yang dapat dipertanggungjawabkan.

### **2. Wawancara**

Melakukan wawancara secara tatap muka dengan pemilik dan karyawan Toko Gabin Nathan. Teknik ini memungkinkan penulis untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam dari responden, serta memahami pendapat dan perspektif mereka.

### 3. Studi Pustaka

Melibatkan pengumpulan data dari sumber-sumber tertulis, seperti buku, jurnal, artikel, dan dokumen lainnya yang berhubungan dengan objek pembahasan.

## 1.8 Lokasi penelitian dan jadwal penelitian

### 1. Lokasi penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada salah satu industri rumah tangga Toko Gabin Nathan yang terletak di Pasar Kue, Panembahan, Kec. Plered. Kab. Cirebon.

### 2. Jadwal penelitian

**Table 2 Jadwal Penelitian**

No.	Uraian Kegiatan	Bulan				
		Maret	April	Mei	Juni	Juli
1	Observasi awal	■				
2	Penyusunan Tugas Akhir		■	■		
2	Bimbingan Tugas Akhir				■	■
3	Sidang LTA					■