

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Permasalahan**

Kue bawang abon adalah cemilan atau makanan ringan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu serta kocokan telur ayam, abon dan bahan-bahan lainnya. Pembentukan kue bawang abon ini melewati tahap atas proses penggilingan terlebih dahulu dengan menggunakan ampia agar adonan menjadi tipis dan licin serta mudah dibentuk. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kue bawang abon adalah tepung terigu dan abon, sedangkan bahan untuk memberikan rasa gurih adalah bahan-bahan seperti bawang merah, dan seledri (Veni Ambarita, 2018).

Pada penelitian ini, keripik bawang akan dimodifikasi menjadi kue bawang abon, yaitu dengan membuat variasi pada isian kue bawang menjadi kue bawang abon.

Ofita cemilan merupakan industri yang bergerak dibidang pangan. Dalam melaksanakan proses produksi tentunya ofita cemilan memerlukan adanya persediaan bahan baku guna menunjang produksinya. Namun pada kenyataannya sering terjadi kekurangan bahan baku yang tidak sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan dalam proses produksi. Dikarenakan Ofita Cemilan melakukan produksi berdasarkan pesanan konsumen (*By Order*) dan persediaan (*Stock*). Hal ini membuat sering terjadinya kekurangan bahan baku dalam proses produksi apabila jumlah permintaan konsumen meningkat. Maka perlu dilakukan perencanaan sumber daya material yang tepat agar efisien dan efektif.

Akibat berfluktuasinya permintaan, sementara perusahaan hanya mampu menyelesaikan produksi sebanyak 5 Kg/hari. Maka permintaan yang melebihi kapasitas produksi harus ditolak, sehingga perusahaan kehilangan kesempatan memperoleh keuntungan. Apabila permintaan yang melebihi kapasitas produksi diterima maka muncul persoalan tentang bahan baku artinya perlu dilakukan penelitian terhadap perencanaan kebutuhan bahan baku di perusahaan Ofita Cemilan.

Untuk dapat mengetahui berapa besarnya kebutuhan bahan baku yang diperlukan perusahaan pada suatu periode, maka manajemen perusahaan tentunya menggunakan data yang cukup relevan untuk mengadakan penyusunan peramalan kebutuhan bahan baku dalam perusahaan. Dengan demikian dapat ditentukan suatu perencanaan kebutuhan yang baik.

Solusi yang dapat diterapkan untuk mengurangi resiko kekurangan bahan baku serta meminimalisasikan persediaan bahan baku ialah menggunakan metode MRP.

*Material Requirement Planning* (MRP) adalah teknik yang digunakan untuk merencanakan dan mengendalikan item barang (komponen) yang tergantung (*dependent*) pada item ditingkat (level) yang lebih tinggi. Kebutuhan pada item yang bersifat tergantung merupakan hasil dari kebutuhan yang disebabkan oleh pengguna item tersebut dalam memproduksi item yang lain, seperti dalam kasus dimana bahan baku dan komponen assembling yang digunakan untuk memproduksi barang jadi. Dari latar belakang di atas, maka penulis mengambil judul **“Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Produk Kue Bawang Abon Menggunakan Metode MRP (*Material Requirement Planning*)”**.

## 1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana dalam merencanakan persediaan bahan baku secara efektif dan efisien.
2. Berapa kebutuhan bahan baku yang dibutuhkan pada saat produksi kue bawang abon

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah

1. Merencanakan kebutuhan bahan baku untuk memenuhi kebutuhan produksi di Ofita Cemilan.
2. Mendapatkan tingkat persediaan yang optimal selama melakukan pesanan bahan baku
3. Bagaimana cara mengevaluasi tingkat pengendalian dari persediaan bahan baku yang telah digunakan selama 1 tahun terakhir.

### **1.4 Batasan Masalah**

Ruang lingkup yang dibatasi dalam masalah adalah :

1. Penelitian dilakukan di Ofita Cemilan.
2. Objek yang di amati yaitu kue bawang abon.
3. Data diambil dari penjualan 1 Tahun Terakhir

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat adanya penelitian ini diharapkan dapat dapat membawa manfaat sebagai berikut :

1. Manfaat bagi peneliti  
Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi peneliti sebagai penerapan teori-teori yang diperoleh selama kuliah serta meningkatkan pengetahuan untuk dapat berfikir kritis dan sistematis dalam memecahkan suatu masalah.
2. Manfaat bagi perusahaan  
Penelitian ini diharapkan agar Ofita Cemilan dapat mengetahui kebutuhan bahan baku untuk jumlah produksi yang dilakukan dan tingkat penggunaan bahan baku yang lebih efisien.

### **1.6 Sistematis Penulisan Laporan Skripsi**

Agar lebih mudah ditelusuri dan dipahami, maka perlu ditentukan sistematika penulisan laporan skripsi, yaitu sebagai berikut :

**BAB I PENDAHULUAN**

Menguraikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, batasan masalah, serta sistematika penulisan skripsi.

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Menguraikan studi keputusan dan dasar – dasar teori yang mendukung perumusan dan pemikiran yang digunakan sebagai landasan dalam pembahasan serta pemecahan masalah.

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini terdiri dari bagaimana cara yang akan digunakan dalam memecahkan masalah yang terdiri dari jenis penelitian, variable penelitian, data dan sumber data, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan serta teknik analisis data.

**BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Mengidentifikasi jenis – jenis data, baik data primer maupun data skunder yang perlu dikumpulkan, lokasi data dan metode pengumpulan data. Data primer umumnya dikumpulkan melalui observasi, dan wawancara. Data skunder dikumpulkan dengan mencatat data dari laporan yang ada juga dikemukakan pengolahan data yang telah dikumpulkan dalam pemecah masalah. Melakukan pemecahan masalah yang dilakukan dalam penelitian ini sesuai dengan prosedur pemecahan masalah yang ada. Serta melakukan evaluasi terhadap data termasuk pengoprasian konsep ilmiah yang digunakan dalam metode pendekatan serta teori – teori yang dijadikan landasan dalam pemecahan masalah

**BAB V ANALISA DAN EVALUASI**

Menganalisa data atau menguraikan hasil dari pengolahan data. Hasil dari analisa ialah evaluasi untuk memberikan masukkan alternative

**BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab terakhir ini dibahas tentang kesimpulan-kesimpulan yang merupakan pernyataan singkat dan tepat yang dijabarkan dari hasil penelitian dan berisi tentang saran-saran untuk perusahaan dan para pembaca.

**DAFTAR PUSTAKA**