

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan (SNI 01-3840-1995). Roti merupakan salah satu jenis makanan ringan yang praktis dalam penyajiannya, memiliki kandungan karbohidrat tinggi untuk menghasilkan energi, memiliki aneka bentuk, jenis dan rasa serta telah menjadi makanan umum bagi masyarakat *modern* saat ini, oleh karena itu roti menjadi salah satu jenis makanan yang diminati di Indonesia. Hal ini memberi kesempatan dan mendorong industri roti untuk berkembang dan banyak pula yang berhasil dalam menjalankan usaha tersebut.

Keberhasilan suatu usaha di bidang industri pangan ditentukan oleh banyak faktor. Salah satu faktor yang turut menentukan keberhasilan usaha tersebut adalah unit perencanaan dan pengendalian bahan baku. Perusahaan yang tidak memiliki unit *Production Planning and Inventory Control* (PPIC) melakukan pemesanan untuk bahan baku rata-rata setiap dua mingguan, hal ini menyebabkan biaya pemesanan meningkat sehingga biaya produksi juga akan meningkat. Oleh karena itu, unit perencanaan dan pengendalian bahan baku di dalam suatu perusahaan mempunyai peranan penting dalam menentukan kelancaran proses produksi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan penghematan biaya bahan baku sehingga dapat mencapai biaya produksi yang lebih efisien sehingga dapat meningkatkan keuntungan perusahaan. Unit perencanaan dan pengendalian bahan baku yang kinerjanya mengalami hambatan misalnya kekurangan pasokan bahan mengakibatkan terhambatnya proses produksi sehingga

produk terlambat sampai ke konsumen. Kelebihan bahan akan mengakibatkan penurunan mutu bahan yang disimpan terlalu lama sehingga akan mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Kedua hal ini dapat menurunkan efisiensi kerja.

Bahan yang akan digunakan untuk mendirikan perusahaan roti ini adalah tepung terigu, gula pasir, air, margarin, telur ayam dan *instant yeast*. Tepung terigu merupakan bahan baku yang paling besar kuantitas penggunaannya sehingga membutuhkan ruang (gudang) tersendiri, sedangkan bahan-bahan lain disimpan bersama pada gudang yang lain.

Perusahaan roti ini menggunakan kapasitas 400 kg tepung terigu untuk tiap proses produksinya. Penentuan kapasitas ini dilihat dari pangsa pasar perusahaan roti tersebut yang cukup luas dan respon masyarakat terhadap produk cukup tinggi. Unit perencanaan dan pengendalian ini direncanakan menjadi bagian dari suatu perusahaan roti yang memiliki bentuk perusahaan berupa perusahaan perseorangan yang menggunakan modal pribadi pemilik perusahaan dengan struktur organisasi garis atau lini. Dasar pemilihan struktur organisasi garis tersebut adalah mengingat bahwa struktur organisasi ini paling sederhana karena kekuasaan mengalir langsung dari atasan ke bawahan sehingga keputusan dapat dibuat lebih cepat, alat-alat yang diperlukan oleh perusahaan tidak begitu tinggi dan tidak beraneka ragam (Swastha dan Sukotjo, 1998). Hal-hal tersebut sesuai untuk diterapkan dalam perusahaan roti yang direncanakan tersebut karena perusahaan roti yang akan didirikan ini termasuk industri skala kecil.

1.2. Tujuan

Meminimalisasi biaya produksi dengan merencanakan dan mengendalikan bahan baku pada perusahaan roti *warmball* dengan kapasitas 400 kg tepung terigu.