

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian memainkan peran yang signifikan dalam perkembangan ekonomi suatu negara, khususnya bagi negara-negara yang masih bergantung pada sektor ini sebagai dasar perekonomiannya. Dalam kondisi ekonomi Indonesia, sektor pertanian sangat krusial karena semua sektor saling terkait, termasuk pertanian, industri, dan layanan. Sektor ini berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi, penerimaan devisa, pemenuhan kebutuhan pangan, penyerapan tenaga kerja, serta penyediaan bahan baku yang penting untuk industri, khususnya di bidang pengolahan makanan dan minuman. Faktor-faktor seperti daya saing yang unggul, ciri khas wilayah, dan potensi pertanian suatu daerah akan berdampak pada kemajuan pertanian di wilayah tersebut. Oleh karena itu, mengoptimalkan dan mengembangkan setiap potensi pertanian harus menjadi fokus utama dalam memajukan pertumbuhan ekonomi daerah secara menyeluruh, karena potensi daerah tidak akan berarti tanpa pertumbuhan sektor pertanian (Fauzi, 2008).

Agroindustri merupakan suatu penggerak utama untuk berkembangnya sektor pertanian, posisi pertanian merupakan sektor andalan dalam pembangunan nasional sehingga peranan agroindustri akan semakin besar dan meningkat. Dengan kata lain, dalam upaya untuk mewujudkan sektor pertanian yang tangguh, efisien dan maju sehingga mampu menjadi *leading sector* dalam pembangunan nasional, perlu ditunjang melalui pengembangan agroindustri (Syafudin, 2021). Agroindustri dilihat sebagai tahap awal dalam proses industrialisasi yang bertujuan meningkatkan pendapatan dan kapasitas produksi melalui berbagai pengolahan hasil pertanian. Dalam sektor pertanian terdapat beberapa subsektor, salah satunya adalah hortikultura.

Tanaman bawang merah (*Allium ascalonicum L.*) adalah tanaman semusim yang termasuk kedalam jenis sayuran dengan nilai ekonomi yang tinggi. Tanaman ini berperan penting karena sangat dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari karena bawang merah sangat dibutuhkan dalam berbagai jenis masakan. Selain itu, tanaman bawang merah juga memberikan dampak positif terhadap peningkatan

kesejahteraan petani. Permintaan bawang merah tidak hanya berasal dari rumah tangga, tetapi juga dari industri pengolahan seperti usaha bawang goreng, restoran, dan sektor kuliner lainnya, karena hampir seluruh jenis masakan menggunakan bawang merah sebagai bumbu dasar (Muiz et al., 2022)

Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi penghasil bawang merah di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2025, pertumbuhan produksi bawang merah di Sumatera Barat selama tahun 2020-2024 menunjukkan kondisi yang berfluktuatif. Pada tahun 2020-2021, produksi bawang merah mengalami peningkatan sebesar 30,30%. Pada tahun 2021-2022, produksi bawang merah meningkat sebesar 3,50%. Selanjutnya pada tahun 2022-2023, produksi bawang merah kembali meningkat sebesar 12,80%. Namun, pada tahun 2023-2024, produksi bawang merah menurun sebesar 1,37%. Kondisi ini menunjukkan bahwa produksi bawang merah di Sumatera Barat masih dipengaruhi oleh berbagai faktor salah satunya yaitu faktor cuaca yang tidak menentu (Badan Pusat Statistik, 2025) (Lampiran 1).

Salah satu daerah di Sumatera Barat yang dikenal sebagai sentra produksi bawang merah adalah Kabupaten Solok (Lampiran 2). Wilayah ini memiliki kondisi tanah yang subur dan iklim yang sejuk, sehingga sangat mendukung pertumbuhan tanaman bawang merah. Kabupaten Solok telah lama menjadi pusat kegiatan budidaya bawang merah di Provinsi Sumatera Barat, di mana hasil panennya tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal, tetapi juga dipasarkan ke berbagai daerah lain. Dengan potensi produksi yang cukup besar daerah Kabupaten Solok berperan sebagai salah satu pemasok utama bawang merah di Provinsi Sumatera Barat, terutama bagi berbagai usaha yang membutuhkan pasokan bawang merah secara berkelanjutan.

Salah satu sektor yang sangat membutuhkan ketersediaan bawang merah secara berkelanjutan adalah sektor pengolahan pangan, khususnya usaha yang bergerak dalam produksi bawang goreng. Bawang goreng merupakan produk pangan olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai bumbu taburan dan pelengkap berbagai jenis makanan. Di Indonesia bawang goreng termasuk bahan pangan yang memiliki potensi besar karena digemari oleh berbagai kalangan.

Potensi tersebut kemudian dimanfaatkan oleh sebagian masyarakat untuk dikembangkan menjadi peluang usaha.

Ketersediaan bahan baku merupakan faktor penting yang dapat mempengaruhi kelancaran proses produksi dalam suatu perusahaan. Ketersediaan bahan baku yang stabil, perusahaan dapat menjalankan proses produksi secara lancar sehingga mampu memenuhi permintaan pelanggan. Sebaliknya ketersediaan bahan baku yang tidak optimal dapat menghambat proses produksi dan dapat menyebabkan perusahaan tidak mampu memenuhi peningkatan permintaan konsumen.

Manajemen persediaan merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk mengatur, mengkoordinasikan, dan mengendalikan persediaan dalam suatu perusahaan. Melalui manajemen persediaan, perusahaan dapat melakukan pemesanan bahan baku secara tepat dengan mempertimbangkan biaya yang optimal. Aktivitas dalam manajemen persediaan mencakup penentuan jumlah dan waktu pemesanan bahan baku, pengelolaan penyimpanan, serta pengawasan terhadap ketersediaan bahan baku agar sesuai dengan kebutuhan produksi. Apabila manajemen persediaan diterapkan dengan baik, maka perusahaan dapat meminimalkan biaya persediaan, menghindari kekurangan bahan baku, dan pada akhirnya memaksimalkan keuntungan yang diperoleh (Annisa & Zulhelmi, 2025)

Pengendalian persediaan merupakan kemampuan perusahaan dalam mengatur dan mengelola permintaan terhadap barang, baik berupa bahan baku, produk setengah jadi, maupun produk jadi, agar ketersediaannya tetap stabil sesuai dengan kondisi pasar. Penerapan pengendalian persediaan yang baik sangat penting karena dapat membantu perusahaan menghindari risiko kelebihan atau kekurangan bahan baku, menjaga efisiensi biaya, serta memastikan proses produksi berjalan secara optimal dan berkelanjutan (Sa'adah & Wahyuningsih, 2021)

Di Provinsi Sumatera Barat terdapat berbagai usaha bawang goreng terutama di Kota Padang. Salah satunya yaitu usaha bawang goreng fazza yang beralamat di Jalan Gurun Laweh, Kelurahan Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang. Usaha ini menggunakan bawang merah sebagai bahan baku, namun dalam pengadaan bahan baku masih dilakukan berdasarkan perkiraan dalam melakukan pembelian ulang dan belum menggunakan metode optimal. Dalam

pengelolaan bahan baku sebagai komponen utama produksi, diperlukan metode pengendalian persediaan yang mampu menjaga keseimbangan antara ketersediaan stok dan kelancaran produksi. Salah satu metode yang digunakan adalah *Economic Order Quantity* (EOQ). *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan tingkat persediaan yang meminimalkan total biaya pemesanan dan penyimpanan persediaan. *Economic Order Quantity* berfungsi menentukan jumlah pemesanan bahan baku paling optimal agar kebutuhan produksi tetap terpenuhi (Arfadilaa & Banjarnahorb, 2024). Dengan penerapan metode EOQ, perusahaan diharapkan dapat menekan biaya pemesanan dan penyimpanan, menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal, menjaga kelancaran proses produksi, serta meminimalkan risiko terjadinya kekurangan maupun kelebihan bahan baku.

B. Rumusan Masalah

Usaha Bawang Goreng Fazza adalah usaha mikro yang bergerak di bidang pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, yang berfungsi sebagai bumbu tabur atau pelengkap berbagai jenis makanan. Usaha ini didirikan oleh Bapak Sukarman dan Ibu Ermita pada tahun 2022 dan berlokasi di Jalan Gurun Laweh, Kelurahan Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang. Usaha Bawang Goreng Fazza masih tergolong berskala mikro dengan jumlah tenaga kerja sebanyak lima orang.

Usaha Bawang Goreng Fazza merupakan usaha kecil rumahan yang memproduksi bawang goreng secara langsung di rumah pemiliknya. Kegiatan produksi dilakukan setiap hari, mulai dari Senin hingga Minggu, dengan jam kerja pukul 07.00 hingga 21.00 WIB. Waktu istirahat hanya digunakan untuk shalat dan makan. Dalam proses produksinya, usaha ini masih menggunakan peralatan tradisional serta melibatkan lima orang tenaga kerja. Pembagian tugasnya terdiri atas dua orang yang bertugas membersihkan dan mengiris bawang merah, satu orang menggoreng, satu orang melakukan pengemasan, dan satu orang bertanggung jawab pada pemasaran produk bawang goreng. Bawang Goreng Fazza telah dipasarkan ke berbagai rumah makan, restoran, dan UMKM makanan di Kota Padang, seperti rumah makan Lamon Ombak, rumah makan Bebek Sawah, rumah makan Omasemi, *Satiga Coffe & Resto*, dan UMKM Soto Paru Sari Rasa. Selain

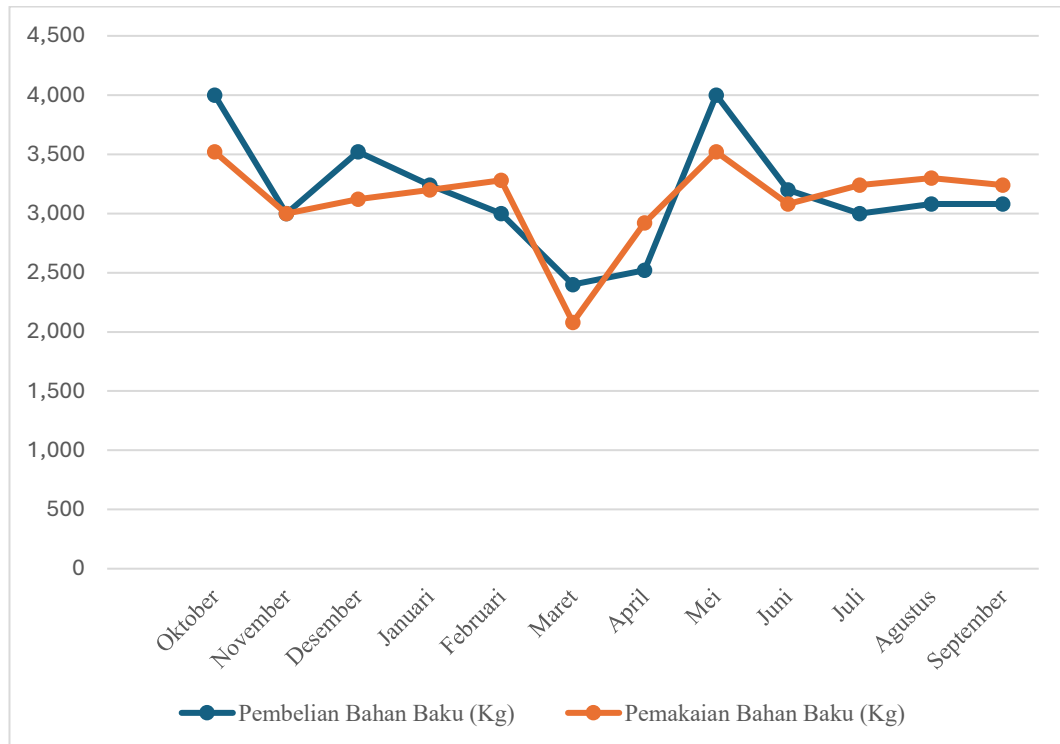
itu, produk ini juga dijual kepada pedagang di Pasar Raya, penjual sate, serta penjual bubur. Kegiatan pemasaran masih dilakukan secara sederhana melalui promosi dari mulut ke mulut dan belum menggunakan media online, sehingga sampai saat ini Usaha Bawang Goreng Fazza belum melakukan promosi melalui platform digital.

Berdasarkan hasil survei, bahan baku yang digunakan oleh Usaha Bawang Goreng Fazza berasal dari daerah Kabupaten Solok yaitu Alahan Panjang, yang dikenal sebagai salah satu sentra produksi bawang merah di Provinsi Sumatera Barat. Pelaku usaha bawang goreng fazza memilih membeli bawang merah dari Alahan Panjang karena memiliki kualitas bawang merah sudah terbukti bagus dan cocok untuk diolah menjadi bawang goreng, sehingga membantu menjaga mutu produk. Selain itu, kerja sama yang sudah terjalin lama dengan pemasok membuat pasokan lebih terjamin dibandingkan mencari pemasok baru. Alahan Panjang, Kabupaten Solok dianggap sebagai daerah yang paling konsisten menyediakan bawang merah. Karena itu, pelaku usaha memilih menggunakan bawang merah dari Alahan Panjang, Kabupaten Solok sebagai penyediaan bahan baku bawang merah untuk produksi bawang goreng.

Permasalahan yang dihadapi oleh Usaha Bawang Goreng Fazza berkaitan dengan pengelolaan persediaan bahan baku bawang merah. Usaha ini melakukan pemesanan bawang merah sebanyak dua kali dalam satu minggu, namun jumlah bahan baku yang dipesan sering kali tidak sesuai dengan kebutuhan produksi sehingga menimbulkan kelebihan dan kekurangan persediaan. Pada saat terjadi kelebihan bahan baku, usaha mengalami penumpukan persediaan yang menimbulkan masalah penyimpanan karena bawang merah merupakan bahan baku yang mudah rusak apabila disimpan terlalu lama. Sebaliknya, ketika terjadi kekurangan bahan baku dapat terganggunya kelancaran proses produksi pada usaha.

Kondisi tersebut terjadi karena proses pemesanan bahan baku masih dilakukan berdasarkan perkiraan usaha. Ketika terjadi kekurangan bahan baku dapat menghambat kelancaran produksi. Sebaliknya, jika bahan baku yang diterima melebihi kebutuhan, terjadi penumpukan stok di gudang yang meningkatkan biaya penyimpanan serta risiko penurunan kualitas bawang merah. Kondisi ini

menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan bawang merah pada Usaha Bawang Goreng Fazza masih belum optimal dan berpotensi menimbulkan risiko biaya yang lebih tinggi.



Gambar 1. Data Pembelian Bahan Baku dan Pemakaian Bahan Baku Pada Usaha Bawang Goreng Fazza Periode Oktober 2024 – September 2025

Sumber : Usaha Bawang Goreng Fazza

Berdasarkan Gambar 1, terlihat bahwa permasalahan di Usaha Bawang Goreng Fazza selama periode Oktober 2024 hingga September 2025 terjadinya fluktuasi pemakaian bahan baku dan terlihat adanya ketidakseimbangan antara pembelian jumlah bawang merah dengan pemakaian produksi bulanan. Pada beberapa bulan jumlah pembelian bahan baku lebih besar dibandingkan jumlah pemakaian bahan baku seperti pada bulan Oktober usaha ini melakukan pembelian bahan baku sebanyak 4.000 kg sedangkan pemakaian bahan baku sebanyak 3.520 kg. Sebaliknya, terdapat beberapa bulan jumlah pemakaian bahan baku lebih besar dibandingkan dengan pembelian bahan baku seperti pada bulan Februari jumlah pembelian bahan baku sebesar 3.000 kg sedangkan pemakaian bahan baku mencapai 3.280 kg. Kebutuhan produksi tetap dapat terpenuhi dengan memanfaatkan sisa bahan baku yang masih tersedia dari bulan sebelumnya. Namun,

kondisi ini menunjukkan bahwa jumlah pembelian bahan baku belum sesuai dengan kebutuhan pemakaian pada bulan tersebut. Apabila persediaan bahan baku terus berlebih akan meningkatkan biaya penyimpanan dan dapat menurunkan kualitas bahan baku bawang merah karena disimpan terlalu lama.

Usaha bawang goreng ini memiliki kapasitas produksi kurang lebih 60 kg bawang goreng dalam satu hari produksi. Untuk melakukan kegiatan produksi tersebut, usaha ini membutuhkan bahan baku bawang merah sebanyak kurang lebih 120 kg perhari. Dengan kegiatan produksi yang dilakukan selama satu minggu, kebutuhan bahan baku bawang merah mencapai 840 kg perminggu. Dalam satu kali pemesanan, bahan baku bawang merah yang datang berkisaran antara 320 kg hingga 440 kg. Untuk mengantisipasi keterlambatan pengiriman bahan baku dari pemasok, pemilik usaha menyimpan bahan baku dalam jumlah yang lebih banyak. Kondisi tersebut menyebabkan terjadinya kelebihan persediaan yang dapat meningkatkan biaya penyimpanan serta berisiko menurunkan kualitas bawang merah karena merupakan bahan baku yang mudah mengalami kerusakan selama penyimpanan.

Usaha ini melakukan pemesanan bahan baku dengan jumlah yang relatif kecil namun dengan frekuensi pemesanan yang cukup sering. Kondisi ini menyebabkan biaya pemesanan menjadi lebih besar karena setiap kali melakukan pemesanan usaha harus mengeluarkan biaya pemesanan. Semakin sering frekuensi pemesanan dilakukan, semakin besar pula total biaya pemesanan yang harus ditanggung oleh usaha.

Besarnya biaya pemesanan serta adanya kelebihan persediaan bahan baku menunjukkan bahwa sistem pengadaan bahan baku pada Usaha Bawang Goreng Fazza belum berjalan secara optimal. Menurut teori pengendalian persediaan jumlah dan waktu pemesanan bahan baku harus direncanakan secara tepat agar persediaan tetap tersedia tanpa menimbulkan biaya yang berlebihan. Pada usaha ini, kelebihan persediaan terjadi sebagai upaya mengantisipasi keterlambatan pasokan dari pemasok. Namun, kondisi tersebut dapat meningkatkan biaya penyimpanan dan berisiko menurunkan kualitas bawang merah selama penyimpanan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan metode pengendalian persediaan yang lebih terstruktur, yaitu *Economic Order Quantity* (EOQ), untuk menentukan jumlah

pemesanan bahan baku yang paling ekonomis sehingga biaya persediaan dapat ditekan tanpa mengganggu kelancaran proses produksi.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, maka penulis merasa dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Bawang Merah Pada Usaha Bawang Goreng Fazza Di Kota Padang”, maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku bawang merah yang diterapkan pada usaha Bawang Goreng Fazza di Kota Padang?
2. Bagaimana penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat membantu meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan bahan baku pada usaha Bawang Goreng Fazza di Kota Padang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan pengendalian persediaan bahan baku bawang merah yang diterapkan pada Usaha Bawang Goreng Fazza di Kota Padang.
2. Menganalisis penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan bahan baku pada Usaha Bawang Goreng Fazza di Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak di antaranya:

1. Bagi Usaha Bawang Goreng Fazza, penelitian ini dapat menjadi pedoman dalam mengelola persediaan bahan baku secara lebih efisien.
2. Bagi peneliti, penelitian ini menjadi sarana untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan.
3. Bagi pembaca, penelitian ini memberikan informasi mengenai pengendalian bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).