

ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU USAHA SAMBAL IKAN ASIN PADA USAHA KECIL MENENGAH (UKM) SAL-HAN DI KOTA PALU

Raw Material Inventory Analysis Salted Fish Sambal Business in Sal-Han Small Medium Enterprises in Palu City

Agus Semara Nata¹⁾, Hadayani²⁾, Al Alamsyar²⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu.

²⁾ Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu.

E-mail: semaranataagus@gmail.com, Hadayaniyani1@gmail.com, alamsyar@gmail.com.

ABSTRACT

Small and medium enterprises (UKM) SAL-HAN is one of the small and medium enterprises in Palu City that processes salted fish sambal. This research aims to find out the amount of economical salted fish raw material (EOQ) purchased at UKM Sal-Han, find out how much safety stock for UKM Sal-Han, as well as knowing the right time for UKM "Sal-Han" to place an order again (ROP). This research was conducted at UKM Sal-Han located in Palu City in December 2022 - January 2023. The selection of respondents was carried out intentionally or purposively with 4 (four) respondents, namely, one leader and 3 employees. Collecting data in this study using primary data and secondary data. The analytical tool used in this study is the Economic Order Quantity (EOQ). Total cost of inventory, safety stock and reorder point. The results showed that the optimal number of purchases of raw materials for salted fish sauce that should be carried out by UKM Sal-han from January to December 2022 is 16.90 kg, 19.51 kg, 21.46 kg, 18.59 kg, respectively. 20.28 kg, 21.97 kg, 16.90 kg, 16.62 kg, 21.97 kg, 20.28 kg, 18.59 kg, 21.16 kg. safety stock that must be available at warehouse at UKM Sal-Han by 3 kg. reorder points that must be made by UKM Sal-Han from January to December 2022 are 11.45 kg, 12.75 kg, 13.73 kg, 12.29 kg, 13.14 kg, 13.98 kg, respectively. 11.45 kg, 11.31 kg, 13.98 kg, 13.14 kg, 12.29 kg, 13.58 kg. the optimal total inventory costs incurred by Sal-Han UKM from January to December 2022, each Rp. 118,321.59 Rp. 102,469.51 Rp. 102,472.44 Rp. 118,324.97 Rp. 118,318.21 Rp. 118,314.83 Rp. 118,321.59 Rp. 132,291.36 Rp. 118,325.82 Rp. 118,318.21 Rp. 118,324.97 Rp. 132,393.37.

Keywords: Raw material inventory analysis, salted fish, sal-han.

ABSTRAK

Usaha Kecil Menengah (UKM) SAL-HAN merupakan salah satu UKM di Kota Palu yang mengolah sambal ikan asin. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jumlah pembelian bahan baku ikan asin yang ekonomis pada UKM Sal-Han, mengetahui berapa banyak persediaan pengaman pada UKM Sal-Han, serta mengetahui waktu yang tepat bagi UKM "Sal-Han" untuk melakukan pemesanan kembali. Penelitian ini dilaksanakan di UKM Sal-Han yang terletak di Kota Palu pada bulan Desember 2022 - Januari 2023. Penentuan responden dilakukan dengan sengaja atau *purposive* dengan jumlah responden 4 (empat) orang yakni, satu orang pemimpin dan 3 orang karyawan. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah *Economic Order Quantity* (EOQ). Total biaya persediaan, persediaan pengaman dan titik pemesanan kembali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah pembelian optimal bahan baku sambal ikan asin yang sebaiknya dilakukan oleh UKM Sal-han pada

bulan Januari sampai Desember 2022 masing-masing sebanyak 16,90 kg, 19,51 kg, 21,46 kg, 18,59 kg, 20,28 kg, 21,97 kg, 16,90 kg, 16,62 kg, 21,97 kg, 20,28 kg, 18,59 kg, 21,16 kg, persediaan pengaman (*safety stock*) yang harus sedia di gudang pada UKM Sal-Han sebesar 3 kg. titik pemesanan kembali yang harus dilakukan UKM Sal-Han pada bukan Januari sampai Desember 2022 masing-masing sebesar 11,45 kg, 12,75 kg, 13,73 kg, 12,29 kg, 13,14 kg, 13,98 kg, 11,45 kg, 11,31 kg, 13,98 kg, 13,14 kg, 12,29 kg, 13,58 kg. total biaya persediaan optimal yang dikeluarkan oleh UKM Sal-Han pada bulan Januari sampai Desember 2022, masing-masing sebesar Rp.118.321,59 Rp.102.469,51 Rp.102.472,44 Rp. 118.324,97 Rp. 118.318,21 Rp. 118.314,83 Rp. 118.321,59 Rp. 132.291,36 Rp. 118.325,82 Rp. 118.318,21 Rp. 118.324,97 Rp. 132.393,37.

Kata Kunci: Persediaan Bahan Baku, Ikan Asin

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak kekayaan hasil laut untuk menjadi salah satu produsen ikan terbesar di dunia dengan melihat pasar yang masih luas. Posisi Indonesia yang terletak di daerah khatulistiwa jelas sangat menguntungkan untuk menjadi produsen salah satu ekonomi ikan ekspor dunia yaitu ikan katamba. Ikan katamba merupakan salah satu potensi ikan laut yang menjadi andalan Indonesia. Ikan katamba hidup di laut dalam, khususnya diperairan Indonesia bagian Timur meliputi Laut Makassar, Laut Banda, Laut Maluku, Laut Sulawesi, Laut Arafu, dan Laut Papua. Ikan katamba yang hidup di perairan laut Indonesia (Yuniar dkk, 2019).

Potensi perikanan laut di Sulawesi Tengah meliputi wilayah perairan, Selat Makassar, Teluk Tomini, dan Teluk Tolo (Kijuluw, 2002 dalam Husnul dkk, 2013). Wilayah Teluk Tolo merupakan *fishing ground* dan daerah penyebaran untuk ikan jenis ikan tuna, cakalang, tongkol, udang laut, daerah penyebaran rumput laut, teripang dan kerang mutiara. Teluk Tomini merupakan daerah penyebaran bagi jenis-jenis ikan katamba, cakalang, udang, teripang, tongkol, rumput laut, teripang, dan cumi-cumi. Selat Makassar yang merupakan daerah penyebaran dan *fishing ground* dari ikan tuna, cakalang, *trace fish* serta daerah pengembangan rumput laut.

Usaha Kecil Menengah (UKM) Sal-Han merupakan industri bersekala rumah tangga yang memproduksi berbagai macam olahan produk perikanan salah satunya adalah produk sambal ikan asin yang

merupakan salah satu produk yang di produksi langsung oleh Sal-Han. Unsur yang paling utama dalam menjalankan suatu usaha selain modal adalah bahan baku, sebab bahan baku merupakan faktor utama didalam perusahaan untuk menunjang kelancaran proses produksi, baik dalam perusahaan besar maupun perusahaan kecil. Berdasarkan hal tersebut dapat dilihat mengenai data Permintaan dan Produksi Ikan Asin pada industri Sal-Han Selama 12 Bulan Terakhir (Januari-Desember 2022).

Usaha Kecil Menengah (UKM) Sal-Han mengalami kekurangan bahan baku yang di sebabkan karna perubahan Iklim atau cuaca yang berubah-ubah (berfluktuasi) sehingga menyebabkan nelayan sulit untuk menangkap ikan ke laut yang menyebabkan sulitnya pengiriman ke Sal-Han.

Tabel 1 menunjukkan bahwa data permintaan dan produksi sambal ikan asin dari bulan Januari-Desember 2022 dengan total permintaan 324 kg dan total jumlah produksi 276 kg dan permintaan yang tidak terpenuhi sebanyak 48 Kg. Data tersebut menunjukkan terjadi suatu kesenjangan antara permintaan dan produksi yang disebabkan oleh bahan baku yang tersedia belum mampu untuk memenuhi permintaan konsumen.

Kurangnya persediaan bahan baku di tempat produksi disebabkan karena bahan baku terkadang sulit diperoleh di pasaran maupun dari nelayan secara langsung. Usaha Kecil Menengah (UKM) SAL-HAN memperoleh bahan baku dari Pagimana Kab. Banggai dan terkendala pada saat proses pengiriman yang kadang kurang

tepat waktu diakibatkan jarak yang cukup jauh dan faktor cuaca dan lain-lain.

Tabel 1. Permintaan dan Produksi Ikan Asin pada Industri SAL-HAN Selama 12 Bulan Terakhir (Januari-Desember 2021).

NO	Bulan	Permintaan (kg)	Produksi (kg)	Selisih Permintaan dan produksi (kg)
1	Januari	24	20	4
2	Februari	23	20	3
3	Maret	25	22	3
4	April	26	22	4
5	Mei	28	24	4
6	Juni	30	26	4
7	Juli	24	20	4
8	Agustus	27	22	5
9	September	30	26	4
10	Oktober	28	24	4
11	November	26	22	4
12	Desember	33	28	5
Jumlah		324	276	48
Rata-Rata		27	23	4

Sumber: Data Primer Setelah di Olah UKM Sal-Han 2022.

Permintaan kuantitas bahan baku di industri terkadang tidak mampu dipenuhi pemasok sehingga industri menerima bahan baku sesuai pemasok. Hal tersebut menyebabkan industri belum mampu memenuhi permintaan konsumen. Oleh karena itu perlu adanya persediaan bahan baku yang tepat untuk menghindari kerugian dan terhambatnya proses produksi serta hilangnya pelanggan (konsumen).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah pembelian bahan baku Ikan Asin yang ekonomis *Economic Order Quantity (EOQ)* pada UKM Sal-Han, Mengetahui berapa banyak persediaan pengaman (*Safety stock*) pada UKM Sal-Han serta Mengetahui waktu yang tepat bagi Industri “Sal-Han” untuk melakukan pemesanan kembali *Reorder Point (ROP)*.

METODE PENELITIAN

Sal-Han merupakan usaha kecil menengah (UKM) terdiri dari dua kata yaitu SAL dan HAN. SAL yang merupakan singkatan dari Saleh sedangkan HAN singkatan dari Hasan yang diambil dari kedua orang tua pemilik UKM Sal-Han Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*),

yakni pada UKM Sal-Han yang berlokasi di jalan Sis Al-jufri No. 48 kota Palu Sulawesi Tengah. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa pada UKM Sal-Han merupakan satu-satunya industri yang memproduksi Sambal Ikan Asin di Kota Palu berbahan dasar Ikan Katamba. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember - Januari 2023.

Responden pada penelitian ini terdiri dari 4 orang yakni 1 pimpinan, dan 3 orang karyawan. Penentuan responden UKM SAL-HAN dilakukan secara sengaja atau *purposive* dengan pertimbangan bahwa pimpinan perusahaan dan karyawan dapat memberikan keterangan dan informasi yang dibutuhkan terkait proses pengolahan Sambal Ikan Asin.

Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara teknik observasi dan wawancara secara langsung pada pemilik usaha dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionary*) dengan tujuan untuk memperoleh data seputar usaha Sambal Ikan Asin Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur

dan beberapa instansi yang terkait dengan penelitian ini.

Adapun analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu

(Economic Order Quantity) EOQ. (Rianto, 2001) *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan jumlah pembelian ekonomis atau jumlah pembelian bahan baku yang optimis untuk meminimumkan biaya penyimpanan serta biaya pemesanannya. (*Economic Order Quantity*) EOQ dapat dirumuskan secara sistematis sebagai berikut:

Rumus:

$$EOQ = \frac{\sqrt{2 \cdot D \cdot S}}{H}$$

Keterangan:

- EOQ = Kuantitas pembelian ekonomis bahan baku sambal ikan asin (Kg).
 D = Kuantitas penggunaan Sambal ikan asin dalam setahun (Kg).
 S = Biaya pemasaran Sambal ikan asin tiap kali pesan (Rp).
 H = Biaya penyimpanan ikan asin (Rp).

Total Biaya Persediaan (*total inventory cost*).

Total Biaya Persediaan (*Total Inventory Cost*) yaitu dengan model analisis data sebagai berikut (Haming dan Nurnajamuddin, 2007) :

$$TIC = \frac{D}{EOQ} (S) + \frac{EOQ}{2} (H)$$

Keterangan :

- TIC = Total biaya persediaan optimal bahan baku ikan (Rp).
 Q = Jumlah pembelian optimal bahan baku ikan per bulan (Kg).
 D = Jumlah pembelian bahan baku ikan per bulan (Kg).
 S = Biaya pemesanan bahan baku ikan per pemesanan (Rp).
 H = Biaya penyimpanan bahan baku ikan per penyimpanan (Rp).

Persediaan Pengaman (*Safety Stock*).

Alat analisis yang digunakan untuk mencapai tujuan kedua yaitu persediaan pengaman

(*Safety Stock*), dalam perhitungan *Safety Stock* adalah sebagai (Haming, 2007):

$$Safety\ Stock = Pemakaian\ Maksimum - Pemakaian\ Rata-Rata + Lead\ Time$$

Pemesanan Kembali (*Reorder Point*).

Perhitungan (*Reorder Point*) yang akan digunakan dalam hal ini adalah sebagai berikut (Riyanto, 2001):

$$ROP = Safety\ Stock + (Lead\ Time \times A)$$

Keterangan :

- ROP = *Reorder Point*
 Lead Time = Waktu Tunggu
 A = Penggunaan Bahan Baku Rata-Rata per hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembelian dan penggunaan Bahan Baku.

Penggunaan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi memerlukan pengawasan dan pengendalian yang tepat sehingga UKM dapat menghindari terjadinya ketidak efisiensi dalam kegiatan produksi akibatnya tingginya biaya persediaan bahan baku. Kelebihan bahan baku tidak baik karena biaya yang dikeluarkan tidak efisien, tetapi kekurangan bahan baku juga tidak baik karena berpengaruh pada pendapatan atas penjualan periode tersebut. UKM Sal-Han menggunakan bahan baku Ikan Asin sebagai bahan baku utama dalam pembuatan sambal Ikan asin. Berikut disampaikan data pembelian dan penggunaan bahan baku Ikan Asin pada bulan Januari-Desember tahun 2022, seperti terlihat pada Tabel 2.

Pembelian Bahan Baku.

Jumlah pembelian bahan baku yang optimal dalam penyediaan bahan baku untuk pengolahan Ikan Asin menjadi sambal Ikan Asin, terlebih dahulu harus mengetahui jumlah pembelian bahan baku Ikan Asin tiap bulannya. Berikut ini dapat dilihat total penggunaan bahan baku Ikan Asin pada Tabel 3.

Total Biaya Persediaan Bahan Baku.

Persediaan bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting

karena menunjang kelancaran dan keseimbangan dalam proses produksi. Kelebihan maupun kekurangan persediaan bahan baku akan merugikan perusahaan. Kekurangan persediaan akan menyebabkan terganggunya proses produksi, yaitu tidak tercapainya target produksi sesuai dengan permintaan konsumen. Kelebihan persediaan mengakibatkan meningkatnya biaya penyimpanan, di samping dengan tingginya resiko kerusakan bahan baku akibat proses penyimpanan bahan baku terganggu karena tempat penyimpanan yang penuh yang dapat merugikan perusahaan secara keseluruhan.

Komponen biaya pemesanan terdiri dari biaya telepon dan biaya transportasi. Biaya penyimpanan merupakan biaya yang dikeluarkan karena suatu perusahaan menyimpan bahan baku. Komponen biaya penyimpanan pada pengolahan Sambal Ikan Asin meliputi biaya kerusakan bahan baku. Data biaya persediaan bahan baku dapat dilihat pada Tabel 4.

Jumlah Pembelian Ekonomis Frekuensi Dan Total Biaya Persediaan Bahan Baku.

Pembelian bahan baku ekonomis yang dilakukan oleh UKM SAL-HAN pada bulan Januari-Desember 2022 dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yaitu jumlah bahan mentah

tiap kali pemesanan yang menimbulkan biaya paling rendah, tetapi tidak mengakibatkan kekurangan bahan baku. Data-data yang digunakan untuk mengetahui pembelian ekonomis dengan metode EOQ antara lain jumlah pembelian bahan baku Ikan Asin (D), biaya pemesanan setiap kali pesan (S), dan biaya penyimpanan Ikan Asin per kg (H) yang diperoleh dari membagi biaya penyimpanan dengan jumlah pembelian bahan baku, data tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.

Persediaan Pengaman (*Safety stock*).

Persediaan pengaman (*safety stock*) akan dipengaruhi oleh besarnya pembelian bahan baku Ikan Asin setiap bulannya. Besarnya *safety stock* bahan baku Ikan Asin dapat dilihat pada Tabel 7.

Pengamanan Kembali (*Reorder point*).

Reorder Point atau pemesanan kembali berguna untuk mengetahui kapan suatu perusahaan perlu melakukan pemesanan kembali. Pemesanan kembali terjadi apabila jumlah persediaan yang terdapat di dalam gudang penyimpanan terus berkurang akibat penggunaan bahan baku. Berdasarkan perhitungan tentang *reorder point* maka diperoleh hasil seperti Tabel 8.

Tabel 2. Jumlah Pembelian Dan Penggunaan Bahan Baku Ikan Asin Pada UKM SAL-HAN Pada Bulan Januari-Desember 2022.

No	Bulan	Pembelian Bahan Baku (Kg)	Penggunaan Bahan Baku (Kg)
1	Januari	20	16
2	Februari	20	17
3	Maret	22	19
4	Aprit	22	18
5	Mei	24	20
6	Juni	26	22
7	Juli	20	16
8	Agustus	22	17
9	September	26	22
10	Oktober	24	20
11	November	22	18
12	Desember	28	23
	Jumlah	276	228

Rata-Rata	23	19
-----------	----	----

Sumber: Data Primer Setelah Diolah (UKM) Sal-Han

Tabel 3. Jumlah Pembelian dan Frekuensi Pembelian per Pembelian Bahan Baku Ikan Asin di UKM SAL-HAN pada bulan Januari-Desember 2022.

No	Bulan	Pembelian Bahan Baku (Kg)	Frekuensi	Pembelian Dalam Sekali Transaksi (Kg)
1	Januari	20	2	10
2	Februari	20	2	10
3	Maret	22	2	11
4	Aprit	22	2	11
5	Mei	24	2	12
6	Juni	26	2	13
7	Juli	20	2	10
8	Agustus	22	2	11
9	September	26	2	13
10	Oktober	24	2	12
11	November	22	2	11
12	Desember	28	2	14
Jumlah		276	24	138
Rata-Rata		23	2	11,5

Sumber: Data Primer Setelah di Olah (UKM) SAL-Han.

Tabel 4. Jumlah Total Biaya Persediaan Bahan Baku Sambal Ikan asin di UKM Sal-Han pada Bulan Januari-Desember 2022.

No	Bulan	Biaya Pemesanan (Rp)	Biaya Penyimpanan (Rp)	Total Biaya Persediaan (Rp)
1	Januari	100.000	140.000	240.000
2	Februari	100.000	105.000	205.000
3	Maret	100.000	105.000	205.000
4	Aprit	100.000	140.000	240.000
5	Mei	100.000	140.000	240.000
6	Juni	100.000	140.000	240.000
7	Juli	100.000	140.000	240.000
8	Agustus	100.000	175.000	275.000
9	September	100.000	140.000	240.000
10	Oktober	100.000	140.000	240.000
11	November	100.000	140.000	240.000
12	Desember	100.000	175.000	275.000
Jumlah		1.200.000	1.680.000	2.880.000
Rata-Rata		100.000	140.000	240.000

Sumber: Data Primer Setelah di Olah (UKM) SAL-HAN.

Tabel 5. Jumlah Pembelian Ikan Asin, Biaya Pemesanan per Pemesanan dan Biaya Penyimpanan per Kg Bahan Baku Ikan Asin Bulan Januari-Desember 2022.

No	Bulan	Jumlah Pembelian Bahan Baku(Kg) (D)	Biaya Pemesanan Per Pemesanan (Rp)(S)	Biaya Penyimpanan Per Kg Bahan Baku Ikan Asin (Rp)(H)
1	Januari	20	50.000	7.000
2	Februari	20	50.000	5.250
3	Maret	22	50.000	4.773
4	Aprit	22	50.000	6.364
5	Mei	24	50.000	5.833
6	Juni	26	50.000	5.384
7	Juli	20	50.000	7.000
8	Agustus	22	50.000	7.955
9	September	26	50.000	5.385
10	Oktober	24	50.000	5.833
11	November	22	50.000	6.364
12	Desember	28	50.000	6.250
Jumlah		276	600.000	73.391
Rata-Rata		23	50.000	6.115

Sumber: .Data Primer Setelah di Olah (UKM) Sal-Han 2022.

Tabel 2 menunjukkan bahwa pembelian dan penggunaan bahan baku Ikan Asin yang digunakan UKM Sal-Han tersebut ber fluktuasi, dimana pembelian dan penggunaan bahan baku terendah terjadi pada bulan Januari, Februari, dan Juli dengan pembelian sebesar 20 Kg dan penggunaan sebesar 16 Kg. pembelian dan penggunaan tertinggi terjadi pada bulan Desember 2022 sebesar 28 Kg dan 23 Kg. Jumlah pembelian bahan baku yang berada di tiap bulannya disebabkan ketersediaan bahan baku dan jumlah permintaan dari konsumen. Sedangkan jumlah penggunaan yang berbeda-beda disebabkan oleh kerusakan bahan baku.

Tabel 3 menunjukkan bahwa jumlah pembelian bahan baku Ikan Asin tertinggi adalah pada bulan Desember dan pembelian bahan baku terendah terjadi pada bulan januari, Februari dan Juli. Rata-rata jumlah pembelian sebesar 23 Kg, frekuensi pembelian pada bulan Januari-Desember 2022 ialah sebanyak 24 kali dangan rata-rata frekuensi pembelian sebanyak 2 kali. Pembelian dilakukan tiap dua minggu sekali yaitu pada minggu pertama dan ketiga pada tiap bulannya. Waktu pembelian terkadang berubah

yang dikarenakan oleh ketersediaan bahan baku dan permintaan konsumen.

Tabel 4 menunjukkan total biaya pemesanan yang dikeluarkan oleh UKM Sal-Han selama tahun 2022 sebesar Rp.1.200.000, total biaya penyimpanan yang dikeluarkan sebesar Rp.1.680.000, sehingga total biaya persediaan bahan baku Ikan Asin yang dikeluarkan oleh UKM Sal-Han selama tahun 2022 sebesar Rp.2.880.000 dengan rata-rata Rp.240.000 per bulan. Jumlah biaya penyimpanan yang berbeda tiap bulannya disebabkan oleh kerusakan bahan baku yang memiliki jumlah berbeda dalam tiap produksi.

Tabel 5 menunjukkan bahwa jumlah pembelian bahan baku terendah terjadi pada bulan Januari-Februari dan Juli yaitu sebanyak 20 kg, sedangkan jumlah pembelian bahan baku tertinggi terjadi pada bulan Desember yaitu 28 kg. Biaya per satu kali pemesanan yang dikeluarkan oleh UKM Sal-Han memliki jumlah relatif tetap dengan rata-rata sebesar Rp.50.000. Biaya penyimpanan per kg bahan baku Ikan Asin tertinggi yaitu pada bulan Agustus yaitu sebesar Rp 7.955. Biaya penyimpanan bahan baku per kg terendah terjadi pada bulan Maret dan Maret sebesar Rp 4.773

Tabel 6. Jumlah Pembelian Ekonomis, Frekuensi Pembelian dan Total Biaya Persediaan Bahan Baku Ikan Asin pada Bulan Januari-Desember 2022.

No	Bulan	EOQ(Kg)	Frekuensi	TIC
1	Januari	16,90	1	118.321,59
2	Februari	19,51	1	102.469,51
3	Maret	21,46	1	102.472,44
4	April	18,59	1	118.324,97
5	Mei	20,28	1	118.318,21
6	Juni	21,97	1	118.314,83
7	Juli	16,90	1	118.321,59
8	Agustus	16,62	1	132.291,36
9	September	21,97	1	118.325,82
10	Oktober	20,28	1	118.318,21
11	November	18,59	1	118.324,97
12	Desember	21,16	1	132.393,37
Jumlah		234,23	12	1.416.196,94
Rata-Rata		19,51	1	118.016,41

Sumber: Data Primer Setelah di Olah UKM Sal-Han 2022.

Tabel 7. Besarnya Safety Stock Bahan Baku Sambal Ikan Asin Bulan Januari-Desember 2022.

No	Bulan	Safety Stock (Kg)
1	Januari	3
2	Februari	3
3	Maret	3
4	Aprit	3
5	Mei	3
6	Juni	3
7	Juli	3
8	Agustus	3
9	September	3
10	Oktober	3
11	November	3
12	Desember	3
Jumlah		36
Rata-Rata		3

Sumber: Data Peimer Setelah di Olah UKM Sal-Han 2022.

Tabel 8. Reorder point Bahan Baku Ikan Asin Pada Bulan Januari-Desember 2022.

No	Bulan	Reorder Point (Kg)
1	Januari	11,45
2	Februari	12,75
3	Maret	13,73
4	Aprit	12,29
5	Mei	13,14
6	Juni	13,98
7	Juli	11,45
8	Agustus	11,31
9	September	13,98
10	Oktober	13,14
11	November	12,29
12	Desember	13,58
Jumlah		153
Rata-Rata		13

Sumber. Data Primer UKM Setelah di Olah Sal-Han 2022.

Tabel 6 menunjukkan bahwa jumlah pembelian ekonomis bahan baku Ikan Asin terbesar terjadi pada bulan Juni dan September yaitu 21,97 kg dengan frekuensi pembelian sebanyak 1 kali dan total biaya persediaan yang dikeluarkan sebesar Rp.118.325,82. Jumlah pembelian ekonomis terendah terjadi pada bulan Agustus yaitu 16,62 kg dengan frekuensi pemesanan sebanyak 1 kali dan total biaya persediaan yang dikeluarkan sebesar Rp 132.291,36. Mengetahui total biaya persediaan cukup penting untuk suatu perusahaan karena dapat melakukan perencanaan yang lebih baik untuk perusahaan kedepannya.

Tabel 7 menunjukkan bahwa persediaan pengaman yang harus selalu tersedia di gudang yaitu sebesar 3 kg. Persediaan pengaman diperlukan suatu perusahaan atau industri untuk menanggulangi jika pada saat-saat tertentu terjadi kekurangan bahan baku yang dapat disebabkan oleh rusaknya bahan baku baik dalam proses pengiriman maupun saat proses produksi berlangsung. Tersedianya persediaan pengaman yang cukup diharapkan dapat mengurangi resiko terhentinya proses produksi.

Tabel 8 menunjukkan bahwa titik pemesanan kembali bahan baku Ikan Asin dari bulan Januari sampai Desember 2022 memiliki jumlah yang berbeda-beda.

Reorder Point tertinggi terjadi pada bulan September yaitu 13,98 Kg dan Reorder Point terendah pada bulan Januari dan Juli sebesar 11,45 Kg. Penelitian ini menunjukkan bahwa Reorder Point tiap bulannya memiliki jumlah yang berbeda dan hal tersebut disebabkan oleh jumlah bahan baku yang dipesan atau diproduksi tiap bulannya berbeda sehingga menyebabkan titik pemesanan kembali bahan baku menjadi berbeda. Pemesanan kembali dilakukan pada saat bahan baku telah mencapai titik tertentu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jumlah pembelian ekonomis bahan baku Ikan Asin dengan menggunakan metode EOQ, analisis persediaan bahan baku di UKM Sal-Han pada periode produksi Januari sampai Desember tahun 2022, dengan rata-rata sebesar 19,51 Kg.
2. Persediaan pengaman (*safety stock*) rata-rata yang harus selalu tersedia di gudang UKM Sal-Han adalah sebesar 3 Kg.
3. Titik pemesanan kembali bahan baku Ikan Asin yang harus dilakukan oleh UKM Sal-Han pada periode produksi

Januari sampai Desember 2022 dalam gudang penyimpanan dengan rata-rata sebesar 13 Kg.

Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada UKM Sal-Han, yaitu sebagai berikut:

1. UKM Sal-Han sebaiknya melakukan pembelian bahan baku secara optimal sesuai dengan perhitungan persediaan bahan baku agar tidak terjadi kelebihan maupun kekurangan bahan baku.
2. UKM Sal-Han seharusnya menyediakan persediaan pengaman agar pada saat terjadi kerusakan maupun kegagalan pada saat produksi, bahan baku cadangan masih tersedia. Pihak Industri juga harus melakukan pengaturan kembali terhadap ketersediaan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Sambal Ikan Asin. Hal tersebut diperlukan agar proses produksi dapat tetap berlangsung dengan persediaan pengaman yang ada.

3. UKM Sal-Han sebaiknya menyediakan tempat untuk penyimpanan bahan baku sehingga pada saat produksi tidak terjadi kekurangan bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Haming, Murdifi. 2007. *Manajemen Produksi Modern: Operasi Manufaktur Edisi Kedua*. Bumi Aksara. Jakarta
- Husnul, K., Marhawati, M., Rustam Abd. R., 2013. Strategi Pengembangan Abon Ikan Melalui Pendekatan Marketing Mix Pada Industri Raja Bawang di Kota Palu. e-jurnal Argotekbis., 1(5): 446-470.
- Yuniar, Zuzy A, Indah R, Asep. A. H Suryana., 2019. Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna Di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. Jurnal Perikanan dan Kelautan., 10(2): 9-1
- Riyanto, Bambang. 2001. *Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan*. Yogyakarta. BPFE Yogyakarta.