

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang menjadikan sector pertanian sebagai mata pencaharian oleh besar penduduknya. Sektor pertanian memiliki peran yang besar dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Pertanian dalam arti luas terdiri dari 5 sub sector yaitu perkebunan, perikanan, peternakan, tanaman pangan, dan kehutanan. Pembangunan ekonomi sektor pertanian dan industri disebut agroindustri. Agroindustri yaitu kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku sehingga menghasilkan nilai tambah dan berorientasi mutu (*quality oriented*). Agroindustri mengolah produk pertanian mulai dari hulu hingga hilir (Dwiyono, 2019).

Perkembangan industri di Indonesia sangatlah pesat seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen. Salah satu kota yang tidak lepas dari peningkatan industri yaitu kota Malang. Perekonomian Kota Malang didukung oleh kegiatan lapangan usaha Industri Pengolahan dan lainnya. Industri pengolahan turut serta dalam membangun perekonomian di kota Malang. Industri pengolahan yaitu kegiatan mengubah suatu bahan mentah menjadi produk jadi atau setengah jadi. Industri dikelompokkan berdasarkan skala usaha jumlah tenaga kerja ada 4, yaitu industri rumah tangga (1-4 orang), industri kecil (5-19 orang), industri menengah (20-99 orang), dan industri besar (>100 orang) (Nikensari, 2018).

Salah satu indikator penting untuk mengetahui kondisi ekonomi di suatu daerah dalam suatu periode tertentu adalah data Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Berikut merupakan data distribusi persentase PDRB ADHB menurut lapangan usaha tahun 2022 di Kota Malang.

Tabel 1. 1 Persentase PDRB ADHB Menurut Lapangan Usaha Tahun 2022

No.	Lapangan Usaha	PDRB ADHB (Milyar Rp)	Persentase (%)
1	Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	211,8	0,25
2	Pertambangan dan Penggalian	52,2	0,06
3	Industri Pengolahan	22.673,9	26,74
4	Pengadaan Listrik, Gas	28,9	0,03
5	Pengadaan Air	151,4	0,18
6	Konstruksi	10.613,5	12,51
7	Perdagangan Besar dan Eceran, dan Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	25.049,0	29,54
8	Transportasi dan Pergudangan	2.216,7	2,61
9	Penyediaan Akomodasi & Makan Minum	4.00,7	4,72
10	Informasi dan Komunikasi	3.612,3	4,26
11	Jasa Keuangan	2.443,1	2,88
12	Real Estate	1.170,9	1,38
12	Jasa Perusahaan	661,8	0,78
14	Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	1.099,8	1,30
15	Jasa Pendidikan	6.334,6	7,47
16	Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	2.332,6	2,75
17	Jasa Lainnya	2.148,8	2,53
Jumlah PDRB Total		84.807,4	100

Sumber: (Badan Pusat Statistik Kota Malang, 2023)

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas, industri pengolahan ikut serta dalam perekonomian kota Malang sebesar Rp. 22.673,9 Milyar atau sebesar 26,74%. Kegiatan industri pangan olahan dikelompokkan sebagai industri makanan dan minuman yang mengolah bahan baku dari dalam negeri akan mendorong pemulihan ekonomi nasional, seperti Kota Malang tidak lepas dari kegiatan industri. Selain itu, adanya peningkatan jumlah industri makanan dan minuman di kota Malang.

Menurut Badan Pusat Statistik (2023), pada tahun 2022 terdapat 7.203 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) bidang kuliner di Kota Malang. Pada tahun 2021 jumlah industri makanan dan minuman sebanyak 3.120 unit dan pada tahun 2022

mengalami peningkatan menjadi 4.233 unit. Berikut merupakan rincian jumlah industri makanan dan minuman menurut kecamatan di Kota Malang.

Tabel 1. 2 Jumlah Industri Makanan dan Minuman di Kota Malang.

Kecamatan di Kota Malang	Jumlah Industri Makanan dan Minuman Menurut Kecamatan di Kota Malang (Unit)	
	2021	2022
Kedungkandang	704	965
Sukun	614	813
Klojen	479	660
Blimbing	888	1.118
Lowokwaru	435	677
Kota Malang	3.120	4.233

Sumber: (Badan Pusat Statistik Kota Malang, 2023)

Menurut data pada Badan Pusat Statistik (BPS), produksi buah nangka di Jawa Timur pada tahun 2022 yaitu sebesar 176.007, 00 Ton. Buah nangka dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman. Pengolahan buah nangka menjadi produk yang bernilai tambah dapat menciptakan peluang usaha hingga keuntungan. Salah satu produk olahan buah nangka yaitu keripik buah nangka. Buah nangka yang diolah menjadi keripik akan menciptakan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan buah nangka yang tidak diolah.

Perusahaan memenuhi kebutuhan konsumen pastinya memerlukan persediaan, khususnya yaitu persediaan bahan baku guna memperlancar proses produksi. Persediaan (*inventory*) adalah *stock* dari suatu item atau sumber daya yang digunakan dalam suatu organisasi perusahaan yang merupakan bagian dari output produk (Assauri, 2016). Menurut Lukman (2021), persediaan merupakan sejumlah material yang disimpan dan dirawat menurut aturan tertentu dalam tempat persediaan agar selalu dalam keadaan siap pakai dan dicatat dalam buku perusahaan. Bahan baku merupakan hal yang sangat penting dalam memproduksi suatu produk. Bahan baku yang mencukupi dapat melancarkan proses produksi

serta kualitas bahan baku juga penting untuk menciptakan produk akhir. Perusahaan harus selalu mengawasi ataupun mengendalikan bahan baku agar tidak kurang ataupun lebih Persediaan yaitu simpanan material yang berupa bahan mentah, barang dalam proses, dan barang jadi. Pengendalian persediaan pada produk barang ditekankan pada pengendalian material (Zainul, 2019).

CV Puri Pangan Lestari merupakan industri skala kecil yang yang menjadi pelopor pembuatan keripik buah dan sayur yang terletak di Kota Malang. Keripik buah nangka merupakan produk unggulan CV Puri Pangan Lestari yang bisa menembus pasar ekspor. CV Puri Pangan Lestari merupakan anak perusahaan PT. Agrijaya Indotirta yang didirikan pada tahun 1995 yang saat itu masih berstatus UD (Unit Dagang), namun PT. Agrijaya Indotirta tersebut harus gulung tikar. CV Puri Pangan Lestari memproduksi keripik buah setiap hari dan berikut ini merupakan data produksi keripik buah nangka:

Tabel 1. 3 Data Produksi Keripik Nangka Juli 2020-Juni 2022

Bulan (2020-2021)	Jumlah Produksi (Kg)	Bulan (2021-2022)	Jumlah Produksi (Kg)
Juli 2020	-	Juli 2021	-
Agustus 2020	-	Agustus 2021	-
September 2020	150	September 2021	500
Oktober 2020	700	Oktober 2021	1.200
November 2020	900	November 2021	1.100
Desember 2020	650	Desember 2021	1.250
Januari 2021	800	Januari 2022	1.300
Februari 2021	750	Februari 2022	1.200
Maret 2021	500	Maret 2022	700
April 2021	-	April 2022	-
Mei 2021	-	Mei 2022	-
Juni 2021	-	Juni 2022	-

Sumber: (CV Puri Pangan Lestari, 2024)

Berdasarkan Tabel 1.3 di atas, diketahui bahwa produksi keripik buah nangka di CV Puri Pangan Lestari dimulai dari bulan September hingga Maret. Pada bulan

April hingga Agustus, CV Puri Pangan Lestari tidak memproduksi keripik buah nangka. Perudahaan tidak memproduksi keripik buah nangka pada bulan April hingga Agustus dikarenakan tidak adanya buah nangka yang merupakan bahan baku utama dalam memproduksi keripik buah nangka. Ketidakstabilan ataupun ketidaktersediaan buah nangka tersebut disebabkan oleh kuantitas pemesanan yang kurang pada saat tidak masa panen karena perusahaan hanya memiliki 1 supplier bahan baku. CV Puri Pangan Lestari memproduksi keripik buah nangka pada musim panen setiap harinya yaitu sebanyak 90-100kg, sedangkan saat tidak musim panen yaitu sebesar 50kg. Jika buah nangka tidak ada, maka produksi akan berhenti sampai bahan baku tersebut tersedia. CV Puri Pangan Lestari pastinya memiliki kriteria dalam pemilihan bahan bakunya. Pemilihan bahan baku yang digunakan oleh CV Puri Pangan Lestari memiliki kriteria tingkat kematangan sebesar 80%. Tingkat kerusakan bahan baku ditentukan oleh kadar airnya, dimana semakin kering kadar airnya maka semakin tinggi pula daya simpannya, dan sebaliknya (Mamuaja, 2016).

Keadaan di atas, maka perlu dilakukan perencanaan kebutuhan bahan baku untuk menghindari kerusakan atau busuk sehingga jadwal produksi tidak terhambat. Terhambatnya proses produksi tersebut dikhawatirkan akan mempengaruhi penjualan keripik buah nangka di CV Puri Pangan Lestari. Oleh karena itu, perencanaan bahan baku tersebut perlu dilakukan di CV Puri Pangan Lestari agar jadwal produksi terkendali dimana perencanaan kebutuhan material merupakan fungsi yang penting dalam kegiatan organisasi yang bergerak dalam operasi produksi (Assauri, 2016). Sehingga penulis tertarik melakukan penelitian

yang berjudul “**Perencanaan Kebutuhan Bahan Keripik Buah Nangka di CV Puri Pangan Lestari Kota Malang**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana peramalan permintaan keripik buah nangka di CV Puri Pangan Lestari Kota Malang?
2. Bagaimana perencanaan bahan baku keripik buah nangka di CV Puri Pangan Lestari Kota Malang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka didapatkan tujuan sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis peramalan permintaan keripik buah nangka di CV Puri Pangan Lestari Kota Malang.
2. Untuk menganalisis perencanaan bahan baku keripik buah nangka di CV Puri Pangan Lestari Kota Malang.

1.4 Manfaat

1. Bagi Peneliti

Laporan penelitian sebagai sarana dalam pemecahan masalah yang ada di masyarakat sebelum terjun ke dunia kerja, mengembangkan kemampuan berpikir dan menambah wawasan yang dituangkan dalam bentuk karya ilmiah, serta dapat menerapkan ilmu yang didapat saat perkuliahan

2. Bagi Perusahaan

Hasil yang didapatkan dari penelitian dalam bentuk laporan tertulis dapat menjadi bahan masukan secara langsung maupun tidak langsung pada

perusahaan bagi perusahaan dalam mengembangkan perusahaan CV Puri Pangan Lestari.

3. Bagi Akademik

Memberikan peluang untuk membuka jalur kerjasama antara perguruan tinggi dengan perusahaan. Selain itu, memberikan tambahan referensi bagi pihak di perguruan tinggi yang memerlukan sebagai acuan untuk penulisan karya sejenis