

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari biji gandum yang telah dicuci, dikupas sekamnya, digiling, dan diputihkan (*bleaching*) sampai terbentuk tepung terigu yang berwarna putih dan halus (Pangestuti & Darmawan, 2021). Makanan yang dibuat dari tepung terigu telah menjadi makanan pokok di beberapa negara, salah satunya adalah Indonesia. Berdasarkan data dari Kementerian Pertanian, konsumsi tepung terigu per kapita di Indonesia mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2023, rata-rata konsumsi tepung terigu mencapai 2,94 kilogram per kapita per tahun, naik 6,73% dari 2,75 kilogram per kapita per tahun pada 2022. Peningkatan ini menunjukkan pergeseran pola konsumsi masyarakat Indonesia, dengan tepung terigu menjadi bahan utama dalam berbagai produk makanan. Kondisi ini juga mendorong pertumbuhan industri makanan olahan berbasis tepung karena tepung terigu menjadi solusi utama kebutuhan konsumen akan bahan makanan yang mudah diolah dan serbaguna.

Berkembangnya industri makanan olahan, termasuk tepung bumbu instan seperti Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna, dipengaruhi langsung oleh peningkatan penggunaan tepung terigu di Indonesia. Sebagai salah satu inovasi yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar, Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna dibuat untuk memenuhi kebutuhan orang-orang yang ingin memasak dengan mudah sambil mempertahankan rasa masakan. Produk ini tidak hanya menanggapi tren penggunaan tepung terigu yang meningkat, tetapi juga memainkan peran penting dalam membangun solusi praktis bagi pelanggan untuk kebutuhan rumah tangga dan industri kuliner. Produk ini berhasil masuk ke berbagai pasar yang semakin bergantung pada makanan berbasis tepung terigu karena dukungan bahan utama tepung terigu yang berkualitas tinggi. Produk yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, ketika adanya permintaan tepung terigu yang meningkat, maka terjadi pula peningkatan pada permintaan produk tersebut.

Salah satu bagian penting dari manajemen rantai pasok adalah perencanaan permintaan yang mana memengaruhi berbagai aspek operasi perusahaan, seperti perencanaan produksi, pengelolaan inventori, dan strategi pemasaran. Kesuksesan perusahaan dalam memenuhi kebutuhan konsumen mempengaruhi kepuasan pelanggan dan kelangsungan bisnis secara keseluruhan. Ketepatan metode prediksi permintaan sangat penting untuk pengambilan keputusan strategis. Pola permintaan dalam industri bumbu masak, seperti Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna, sangat unik dan seringkali tidak dapat diprediksi dengan metode *forecasting* sederhana. Faktor eksternal, seperti promosi besar-besaran, musim tertentu (seperti Ramadhan), dan preferensi pasar yang cepat, membuat peramalan permintaan menjadi lebih sulit. Oleh karena itu, untuk meningkatkan keandalan prediksi, dilakukan pendekatan analitis yang menyeluruh guna menilai dan membandingkan berbagai metode *demand forecasting*.

1.2 Tujuan Magang

Kegiatan ini bertujuan mengajarkan keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan untuk melakukan pekerjaan tertentu dalam situasi kerja yang sebenarnya. Aktivitas yang dilakukan merupakan penjabaran dari pedoman standar kompetensi. Maksud dan tujuan kegiatan magang yang dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia antara lain:

- a. Mahasiswa dapat mengetahui proses bisnis yang terjadi di PT Ajinomoto Indonesia.
- b. Mahasiswa dapat meningkatkan pengalaman serta pengetahuan agar dapat mempraktikkan ilmu yang telah didapatkan dalam dunia perkuliahan.
- c. Mahasiswa mampu mengembangkan pengetahuan, sikap, dan kemampuan keprofesionalan melalui penerapan ilmu, latihan kerja dan pengamatan teknik yang diterapkan di PT Ajinomoto Indonesia.

1.3 Manfaat Magang

1.3.1 Manfaat untuk UPN “Veteran” Jawa Timur

- a. Menjunjung nama Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur sebagai institusi pendidikan yang memperhatikan problema di dunia industri dengan ikut berpartisipasi dalam kegiatan magang untuk memecahkan permasalahan di dunia industri.
- b. Mempererat dan meningkatkan kerja sama dengan institusi di luar kampus.
- c. Memperkaya berbagai kasus yang dapat dijadikan sebagai bahan studi atau referensi pengadaan penelitian baik untuk mahasiswa maupun dosen.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

- a. Membantu memecahkan masalah yang dihadapi dan memberikan saran perbaikan kepada perusahaan.
- b. Menjadikan hasil penelitian mahasiswa sebagai bahan evaluasi atau masukan bagi perusahaan.
- c. Meningkatkan citra positif perusahaan karena telah berkontribusi menyeimbangkan kebutuhan industri dan luaran mahasiswa dari perguruan tinggi.

1.3.3 Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Menjadikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menambah kemampuan, pengetahuan dan wawasan praktis pada dunia kerja sebenarnya.
- b. Sebagai bentuk alternatif kegiatan pembelajaran di luar kampus yang mendapatkan jaminan konversi SKS.
- c. Melatih mahasiswa untuk dapat berpikir kritis dalam menyelesaikan masalah dan cara pengambilan keputusan yang tepat.

1.4 Tujuan Penulisan Topik Magang

Tujuan dari penulisan topik magang antara lain:

- a. Menganalisis perbandingan akurasi metode *demand forecasting* untuk produk Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna.
- b. Mengidentifikasi metode *demand forecasting* yang paling efektif dan efisien dalam mendukung optimalisasi rantai pasok produk Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna.