

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan-perusahaan semakin bersaing secara sengit seiring dengan kemajuan teknologi yang digunakan dalam industri makanan dan minuman. Untuk mengatasi persaingan tersebut, setiap perusahaan dituntut untuk memperbaiki segala aspek agar dapat berjalan secara efektif dan *efisien* dengan meningkatkan kualitas produksi guna memenuhi permintaan konsumen. Pemenuhan kebutuhan konsumen dapat dilakukan dengan cara memastikan ketersediaan produk dengan cara menggunakan setiap Sumber daya yang tersedia untuk menciptakan produk. Perencanaan produksi yang tepat diperlukan untuk menghasilkan produk terbaik yang mungkin. (Soeltanong & Sasongko, 2021).

Perencanaan produksi yang tepat bertujuan untuk menentukan keputusan tingkat optimal dari permintaan, produksi dan persediaan. Persediaan terdiri dari banyak jenisnya, salah satu yang termasuk ke dalam persediaan adalah persediaan barang jadi. Perusahaan besar dan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) seringkali menghadapi kesulitan dalam pengelolaan persediaan, terutama di sektor makanan dan minuman. Karena roti adalah makanan yang mudah busuk, roti tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan kemungkinan besar akan rusak atau busuk. (Dwi Andika Zen et al., 2020).

Salah satu UMKM yang memproduksi roti dan kue adalah Malika *Bakery and Cake Shop*, yang berlokasi di Jalan Medan-Banda Aceh, Batuphat Timur, Kecamatan Muara Satu, Kota Lhokseumawe. Perkembangan Malika *Bakery and Cake Shop* memiliki cabang yang masing-masing berlokasi di kota Lhokseumawe, Bireuen, Panton Labu, dan Idi (Aceh Timur). Jenis kue yang menjadi ciri khas atau produk dominan di Malika Bakery tersebut yaitu *brownies* petak, *black florest*, *cup cake* dan donat. Terkait dengan harga kue, Malika Bakery and Cake Shop menawarkan dengan harga yang berbeda-beda, karena dilihat dari bentuk, varian, jenis dan ukuran kue tersebut. roti. Berdasarkan data dari perusahaan dalam kurun waktu satu tahun (bulan Mei 2024 sampai dengan bulan April 2025) hasil produksi

berjumlah 3.167 kotak. Produk yang laku terjual berjumlah 2.499 kotak sehingga diperoleh data produk terbuang berjumlah 438 kotak.

Permasalahan yang dihadapi *Malika Bakery and Cake Shop* adalah terjadinya kelebihan produk dikarenakan produksinya menggunakan sistem *make to stock*. Artinya *Malika Bakery and Cake Shop* akan memproduksi roti dan kue secara terus menerus tanpa mempertimbangkan produk yang laku terjual. Selama satu tahun (bulan Mei 2024 sampai dengan bulan April 2025) *brownies* petak yang terbuang 112 kotak dengan biaya Rp 5.040.000, *Black Forest Cake* yang terbuang 119 kotak dengan biaya Rp 5.950.000, *Cupcake* yang terbuang 103 *pieces* dengan biaya Rp 618.000, *Donat Cup* yang terbuang 104 kotak dengan biaya Rp 2.288.000. Untuk mengantisipasi permasalahan yang dihadapi *Adara Bakery and Cake* maka perlu adanya penentuan produksi yang optimal agar tidak terjadi penumpukan barang jadi yang menyebabkan pemborosan biaya.

Penelitian ini menggunakan metode *Newsboy Problem* untuk menentukan jumlah produksi optimal yang diperoleh dari probabilitas permintaan konsumen untuk meningkatkan keuntungan yang diharapkan (*expected profit*). *Newsboy Problem* atau dikenal juga dengan *single period inventory problem* pada umumnya digunakan pada perusahaan yang menghasilkan barang musiman (*seasonal product*) seperti barang-barang *fashion*, barang yang sifatnya mudah rusak (*perishable product*) seperti bunga dan lain-lain. (Rio Farwansyah, M. et al., 2024). Dengan menggunakan metode *Newsboy Problem* diharapkan *Malika Bakery and Cake Shop* dapat mengatur jumlah produksi optimal dari masing-masing jenis roti dan kue agar dapat meningkatkan keuntungan yang maksimal.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada toko *Malika Bakery and Cake Shop*, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul yaitu **"Perencanaan Produksi Roti Optimal Dengan Metode *Newsboy Problem* Pada *Malika Bakery and Cake Shop*"**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pola permintaan pada 4 jenis roti best seller yang akan diproduksi oleh Malika *Bakery and Cake Shop*?
2. Berapa jumlah produksi optimal pada 4 jenis roti yang akan diproduksi oleh Malika *Bakery and Cake Shop* ?
3. Bagaimana perbedaan profit sebelum dan sesudah diterapkan metode *Newsboy Problem* pada Malika *Bakery and Cake Shop*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pola permintaan pada setiap jenis roti yang akan diproduksi oleh Malika *Bakery and Cake Shop*.
2. Untuk menentukan jumlah produksi optimal pada setiap jenis roti yang akan diproduksi oleh Malika *Bakery and Cake Shop*.
3. Untuk mengetahui perbedaan profit sebelum dan sesudah diterapkan metode *Newsboy Problem* pada Malika *Bakery and Cake Shop*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Meminimalkan biaya kerugian berupa, biaya produksi, biaya operasional, kerugian sumber daya dan material.
2. Mengetahui keuntungan yang diharapkan ketika produksi berada pada tingkat optimal.
3. Dapat mempertimbangkan adanya faktor ketidakpastian dalam jumlah permintaan setiap periode produksi.
4. Menentukan faktor-faktor yang dapat digunakan untuk memecahkan masalah *inventory*.

1.5 Batasan Masalah dan Asumsi

1.5.1 Batasan Masalah

Agar hasil penelitian tidak menyimpang dari tujuan yang diinginkan, maka penelitian ini diberikan batasan masalah sebagai berikut:

1. Objek penelitian hanya berfokus pada *brownies* petak, *Black Forest Cake*, *cake cup*, dan *Donat Cup*.
2. Tempat penelitian hanya berfokus pada satu cabang yaitu toko *Malika Bakery and Cake Shop* di Batuphat.
3. Pada penelitian ini data yang di gunakan adalah data bulan Mei – April bulan 2025.

1.5.2 Asumsi

Adapun asumsi yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi yang terjadi pada *Malika Bakery and Cake Shop* dianggap berjalan lancar.
2. Harga jual tidak berubah selama penelitian.
3. Kondisi bahan baku tidak mengalami perubahan selama penelitian.