

Manajemen Persediaan Pada UMKM Martabak Telor Mini

Muhamad Alif Agustian¹, Barkah Ibnu Romadon², Muhamad Elki Purnama³, Ahmad Syifaq Mushoffa⁴

¹²³⁴Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang
Email: mn20.muhamadagustian@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, mn20.barkahromadon@mhs.ubpkarawang.ac.id²,
mn20.muhamadpurnama@mhs.ubpkarawang.ac.id³, mn20.ahmadmushoffa@mhs.ubpkarawang.ac.id⁴

Abstrak

Martabak Telur mini adalah perencanaan usaha tentang martabak telur yang diberi sentuhan citarasa keju, sosis dan basi. Martabak telur mini adalah salah satu makanan tradisional yang terbuat dari kulit lumpia yang diberi topping didalamnya dan digoreng hingga crispy. Martabak telur mini ini mempunyai rasa yang gurih karena ada tambahan keju didalamnya dan mempunyai citarasa pedas bila ditambahkan cabai rawit atau bumbu cabe bubuk didalamnya. Martabak Telur mini ini merupakan bisnis rumahan yang dijual dengan harga terjangkau dengan bahan baku yang terjamin kualitasnya. Manajemen persediaan martabak telur mini ini adalah bahan baku utama yang meliputi, telur, kulit lumpia, daun bawang, kol, bumbu penyedap, minyak goreng dan topping. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah persediaan, jumlah kebutuhan bahan dan menentukan metode untuk mempersiapkan bahan produksi. Menentukan biaya pemesanan setiap bahan baku menggunakan Perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ).

Kata kunci : Martabak Telur mini, Makanan tradisional, Manajemen persediaan

Abstract

Mini Egg Martabak is a business plan about egg martabak which is given a touch of cheese, sausage and casserole. Mini egg martabak is a traditional food made from spring roll skin which is topped with toppings and fried until crispy. This mini egg martabak has a savory taste because there is additional cheese in it and has a spicy taste if cayenne pepper or chili powder is added to it. This mini Egg Martabak is a home business that is sold at affordable prices with guaranteed quality raw materials. The inventory management for these mini egg martabaks is the main raw materials which include eggs, spring roll skins, spring onions, cabbage, seasonings, cooking oil and toppings. The purpose of this research is to determine the amount of inventory, the amount of material needed and determine a method for preparing production materials. Determine the ordering costs for each raw material using the Economic Order Quantity (EOQ) calculation.

Keywords : Mini Egg Martabak, Traditional Food, Inventory Management

Article Info

Received date: 10 December 2021

Revised date: 20 December 2023

Accepted date: 27 December 2023

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba menarik & tepat. Bisnis kuliner adalah salah satu bisnis yang memiliki peluang besar dan hasil yang menjanjikan bagi pelaku usahanya. Bisnis kuliner adalah suatu bisnis yang bergerak dalam bidang makanan baik dalam hal pembuatan, penyajian hingga penjualan suatu produk tertentu kepada pelanggan. Seiring berjalannya waktu bisnis kulinerpun menjadi bervariasi, seperti kuliner internasional, kuliner daerah, hingga kuliner - kuliner unik hasil kreasi pelaku usaha itu sendiri.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu bangsa dan daerah tak terkecuali di Indonesia . UMKM merupakan salah satu motor penggerak perekonomian Indonesia. Sejak krisis moneter ditahun 1997-1998 hampir 80% usaha yang dikategorikan besar mengalami kebangkrutan dan malah UMKM dapat bertahan dalam krisis dengan segala keterbatasan dan kemampuan yang dimilikinya. Menurut undang-undang no. 20 tahun 2008 dijelaskan bahwa usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) merupakan usaha produktif milik orang perorangan dan atau badan usaha perorangan yang bukan merupakan anak perusahaan

atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha besar.

Martabak telur menjadi sangat khas bagi masyarakat Indonesia karena memiliki citra rasa gurih dan asin. Martabak telur yang biasa ada di pasaran yaitu dengan ukuran besar dan harganya sampai puluhan ribu rupiah. Namun pada usaha mikro kecil menengah ini merupakan sebuah inovasi dari martabak telur pada umumnya. Ukuran yang kecil membuat harga jualnya pun lebih terjangkau dan memiliki bermacam varian rasa. Mulai dari martabak telur mini biasa sampai dengan bermacam topping seperti baso, sosis, keju, sampai dengan topping mix. Dengan ini menjadi sebuah daya tarik pada usaha martabak telur mini ini. Dalam dunia kuliner, martabak telur mini telah lama menjadi salah satu makanan yang mendominasi selera banyak orang, khususnya di Indonesia. Martabak telur mini, dengan berbagai varian rasa dan topping yang kreatif, telah menjadi hidangan yang sangat dicari dan dicintai oleh berbagai lapisan masyarakat. Seiring dengan perkembangan pasar kuliner yang semakin dinamis dan persaingan yang semakin ketat, bisnis martabak mini telah berkembang pesat, terutama dalam bentuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Manajemen persediaan sering kali menjadi faktor utama dalam menentukan stok dalam persediaan bahan baku pada usaha ini. Manajemen persediaan menjadi faktor kunci yang memengaruhi kualitas pelayanan, keuntungan, dan daya saing bisnis. Dalam usaha bisnis martabak telur mini, keberhasilan dalam mengelola bahan baku dan persediaan dapat memastikan ketersediaan menu yang konsisten, menghindari pemborosan, dan meningkatkan efisiensi operasional. Manajemen persediaan menjadi bagian kunci dalam menjaga kelancaran operasional dan keberlanjutan bisnis. Ini melibatkan proses perencanaan, pengadaan, penyimpanan, dan penggunaan persediaan barang dengan cara yang efisien dan efektif

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilakukan penulis adalah metode penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu penelitian yang berusaha memperlihatkan gambaran atau keadaan suatu hal dengan mendeskripsikannya sedetail mungkin Data diperoleh penulis melalui dokumentasi serta dilengkapi dengan melakukan observasi dan wawancara kepada pemilik UMKM Martabak Telor mini yang bernama pak Asep. UMKM ini beralamatkan Jl.Kalipandan , Sukaluyu, Teluk Jambe Timur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kebutuhan Bahan Baku

Data kebutuhan bahan baku usaha mikro kecil menengah martabak telur pada bulan November 2023 sebagai berikut

Tabel 1. Kebutuhan Bahan Baku Bulan November 2023

Tanggal	Telur (butir)	Kulit Lumpia (Pcs)	Kol (satuan)	Daun bawang (satuan)	Bumbu Penyedap (pcs)	Topping (Pcs)	Minyak (L)
1-2	45	90	1	4	2	3	1
4-5	60	120	2	5	1	3	-
6-7	45	90	1	3	1	3	1
8-9	45	90	1	4	1	3	-
11-12	55	110	2	5	2	3	-
13-14	45	90	1	4	1	3	2
15-16	45	90	1	4	1	3	-
18-19	55	110	2	4	1	3	-
20-21	45	90	1	3	2	3	3
22-23	45	90	1	3	1	3	-
25-26	60	120	2	5	1	3	-
27-28	45	90	1	3	1	3	-
29-30	45	90	1	3	1	3	1

Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan adalah biaya yang timbul akibat dilakukannya pembelian kepada pemasok dari mulai pemesanan hingga barang tiba. Pada 'Martabak Telor Mini Pak Asep', biaya pemesanan

terdiri dari biaya pembelian bahan baku sebesar Rp10.000 per sekali pemesanan. Biaya Pemesanan yang dikeluarkan 'Martabak Telor Mini Pak Asep' selama bulan november adalah sebesar Rp130.000.

Pesan Biaya pemesanan per sekali pesan untuk bahan baku telur, minyak goreng, kulit lumpia, sayur kol, daun bawang, bumbu penyedap dan topping adalah sebesar Rp10.000. Frekuensi pemesanan untuk semua bahan baku tersebut adalah sebanyak 13 kali.

Biaya pemesanan dalam 1 bulan = 13 kali x Rp. 10.000
= Rp. 130.000

Biaya Pemesanan per bahan baku = Rp. 10.000 / 13
= Rp. 769

Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan adalah biaya yang timbul dari penyimpanan bahan baku untuk kebutuhan dalam usaha martabak telur mini. Penyimpanan pada usaha martabak telur mini ini menggunakan lemari pendingin untuk menjaga kesegaran bahan baku. Bahan baku yang disimpan dalam lemari pendingin hanya Telur, Kulit lumpia, kol, daun bawang, dan topping. Pada bulan november 2023 ini menggunakan lemari pendingin dengan total biaya listrik Rp 123.500.

Total Biaya Persediaan

Total Biaya Persediaan merupakan seluruh biaya yang digunakan oleh perusahaan dalam pengelolaan persediaan bahan bakunya. Total Biaya Persediaan (TIC) dapat diketahui dengan menggunakan rumus berikut :

$$TIC = \frac{D}{Q} S + \frac{Q}{2} H$$

Berikut adalah tabel perhitungan Total Biaya Persediaan untuk setiap bahan baku di 'Martabak Telor Mini Pak Asep' selama bulan november :

Tabel Total Biaya persediaan

Bahan Baku	Total Kebutuhan (D)	Rata-Rata (Q)	Biaya Pesan / Pesanan (S)	Biaya Penyimpanan (H)	TIC
Telur	635	48	769	Rp. 17.928	Rp. 440.445
Kulit Lumpia	1270	97	769	Rp. 17.928	Rp. 879.576
Kol	17	1	769	Rp. 17.928	Rp. 22.037
Daun Bawang	50	4	769	Rp. 17.928	Rp. 45.468
Bumbu Penyedap	16	1	769	Rp. 17.928	Rp. 21.268
Topping	39	3	769	Rp. 17.928	Rp. 36.889
Minyak Goreng	8	1	769	Rp. 17.928	Rp. 15.116

Perhitungan Economic Order Quantity EOQ

Jumlah pemesanan yang ekonomis untuk setiap bahan baku dapat dihitung dengan rumus berikut :

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Keterangan:

D = Kebutuhan bahan baku dalam satu periode

S = Biaya pesanan per sekali pesan

H = Biaya simpan per satuan bahan baku

Berikut perhitungan EOQ untuk bahan baku di Martabak Telor Mini Pak Asep :

1. EOQ untuk telur

$$EOQ = \sqrt{\frac{2(635)(769)}{17.928}} = 38.519 \text{ butir telur dibulatkan menjadi 38 butir}$$

2. EOQ untuk kulit lumpia

$$EOQ = \sqrt{\frac{2(1270)(769)}{17.928}} = 77,039 \text{ lembar kulit lumpia dibulatkan menjadi 77 lembar}$$

3. EOQ untuk Kol

$$EOQ = \sqrt{\frac{2(17)(769)}{17.928}}$$

= 1,03 pcs sayur kol dibulatkan menjadi 1 pcs

4. EOQ untuk daun bawang

$$EOQ = \sqrt{\frac{2(50)(769)}{17.928}}$$

= 3,03 per ikat daun bawang dibulatkan menjadi 3 ikat

5. EOQ untuk bumbu penyedap

$$EOQ = \sqrt{\frac{2(16)(769)}{17.928}}$$

= 0,97 bungkus bumbu penyedap dibulatkan menjadi 1 bungkus

6. EOQ untuk Topping

$$EOQ = \sqrt{\frac{2(39)(769)}{17.928}}$$

= 2,36 bungkus topping dibulatkan menjadi 2 bungkus

7. EOQ untuk minyak goreng

$$EOQ = \sqrt{\frac{2(1270)(769)}{17.928}}$$

= 0,48 liter dibulatkan menjadi ½ liter

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan perhitungan yang telah dilakukan, maka diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Berdasarkan hasil dari peramalan permintaan martabak telur mini pada bulan November 2023 sebesar 630 biji.
- 2) Berdasarkan hasil dari perhitungan EOQ kebutuhan setiap bahan produksi martabak telur mini setiap 2 hari sekali adalah telur 38 butir, kulit lumpia 77 lembar, kol 1 pcs, daun bawang 3 ikat, bumbu penyedap 1 bungkus, topping 2 bungkus, dan minyak goreng ½ liter.

Untuk biaya penyimpanan bahan baku tepung terigu dan gula pasir digunakan penetapan persentase sebesar 5 persen dari setiap harga pembelian bahan baku tersebut. Perusahaan melakukan penetapan ini atas dasar kemudahan karena sulitnya menghitung asumsi dari biaya untuk mengcover risiko yang ada dalam setiap penyimpanan bahan baku.

Referensi

- Citra, H. (2018, April 3). Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Restoran. Retrieved from Supply Chain Indonesia: <https://supplychainindonesia.com/pengeolaan-persediaan-bahan-bakurestoran/> diakses pada 23 Desember 2023
- Fauzan W, A. (2014). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq) Pada Pt. L'essential Cosmeceutical Innovation. Universitas Widyatama.
- Julyanthry, J., Siagian, V., Asmeati, A., Hasibuan, A., Simanullang, R., Pandarangga, A. P., Purba, S., Purba, B., Pintauly, R. F., & Rahmadana, M. F. (2020). Manajemen Produksi dan Operasi. Yayasan Kita Menulis.
- Katiandagho & Trisyanto, 2022; Sulaeman & Dewi, 2021; Wardana Mukti Management et al., 2022)
- Katiandagho, I. G., & Trisyanto, R. (2022). Analisis dan Perancangan ROP, EOQ, Safety Stock Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Rumah Makan Bubur Ayam Citarasa. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 2(1), 45–65. <https://doi.org/10.35313/ialj.v2i1.3231>

- Naibaho, A. T. (2013). Analisis Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Terhadap Efektifitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*.
- Sulaeman, M. F. N., & Dewi, N. N. N. (2021). Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Industri Keripik Pisang Azizah di Mambo Kecamatan Palu Utara. *Agrotekbis*, 9(2), 350–359.
- Suwandi, N. W., Meitriana, M. A., & Tripalupi, L. E. (2014). Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan Tempe Tahu Cap Malang Desa Petiga Tahun 2011-2012. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, Volume 4, No 1 (2014).
- Wardana Mukti Management, W., Wardana Mukti Manajemen, W., Ekonomi dan Bisnis, F., Brawijaya, U., & Bayu Ilham Pradana, I. (2022). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Beras Dengan Metode Eoq. *Jurnal Kewirausahaan Dan Inovasi*, 1(2), 154–162. <http://dx.doi.org/10.21776/jki>.