



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies merupakan kue yang bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat. Di Indonesia keberadaan brownies sudah mudah untuk dicari dari yang memiliki merek terkenal seperti brownies Amanda yang tersohor. Brownies Amanda merupakan hasil kreasi seorang ibu rumah tangga yang memodifikasi resep kue bolu kukus. Hj. Sumiwiludjeng Sjukur, pada akhir tahun 1999 mulai mengutak-atik resep itu untuk mendapat rasa yang lebih enak. Keberadaan brownies sebagai salah satu makanan yang disukai masyarakat karena memiliki rasa manis yang kaya akan coklat dan teksturnya yang lembut. Kini, sesuai dengan perkembangan zaman, keberadaan brownies juga semakin berkembang baik dari segi rasanya yang mulai beranekaragam dengan beraneka tambahan (*topping*) dibagian atasnya.

Pembuatan tugas akhir ini dilatar belakangi pada permasalahan persediaan bahan baku brownies yang terdapat di CV. Boga Utama Palembang. CV. Boga Utama Palembang adalah perusahaan yang bergerak dibidang *bakery* yang dikenal dengan nama Amanda Brownies cabang Palembang. Pengeluaran bahan baku yang akan dipakai dalam proses produksi ini melibatkan bagian produksi dan bagian pergudangan. Bagian pergudangan harus mengisi formulir bukti pengeluaran bahan baku yang ada di gudang sesuai dengan jenis dan kuantitas yang tertulis yang ada di dalam bukti permintaan bahan baku, agar tidak terjadinya kesalahpahaman informasi terkait proses pengeluaran bahan baku antara bagian produksi dan bagian pergudangan. Bahan baku yang ada pada gudang akan diletakkan di rak dan *pallet*. Setelah bahan baku diletakkan pada posisi yang telah ditentukan, maka akan ada saatnya bahan baku tersebut dikeluarkan sesuai kebutuhan perusahaan atau berdasarkan adanya permintaan terhadap bahan baku yang disimpan. Dalam proses pencatatan persediaan bahan baku brownies di CV. Boga Utama Palembang ini, sering terjadinya kesalahan data maupun penilaian hasil akhir yang kurang akurat. Hal tersebut dapat memperlambat perkembangan proses kerja dari bagian pergudangan karena data



persediaan bahan baku disimpan hanya dalam bentuk *excel* yang datanya perlu diolah kembali dari awal jika ada kesalahan serta data mudah hilang ataupun terhapus.

Pada sistem ini penulis menerapkan metode *Supply Chain Management* (SCM) dalam Tugas Akhir ini adalah untuk mengatur dan mengawasi persediaan bahan baku brownies yang terdapat di CV. Boga Utama Palembang menjadi lebih akurat dan terarah. Dengan dibuatnya sistem ini sangat diharapkan membantu dan memberi alternatif lain dalam segi mengatur serta mengawasi proses persediaan yang lebih efektif. Sistem ini juga dapat menginformasikan kondisi kadaluarsa bahan baku brownies, sehingga tidak ada terjadinya penumpukan bahan baku brownies didalam gudang.

Berdasarkan uraian permasalahan yang telah dijelaskan diatas, maka penulis akan membuat sebuah sistem aplikasi yang dapat meningkatkan efektifitas pegawai untuk bekerja dengan baik, maka penulis mengambil judul **“Penerapan Metode *Supply Chain Management* (SCM) pada Persediaan Bahan Baku Brownies di CV Boga Utama Palembang”** yang diharapkan sebagai tempat untuk meningkatkan kebutuhan teknologi informasi yang akurat mengenai pengaturan dan pengawasan terhadap persediaan bahan baku brownies dan *output* yang dihasilkan agar para pegawai yang berkepentingan dalam hal ini dapat melaksanakan tugasnya dengan baik.

1.2 Ruang Lingkup Sistem

Ruang lingkup diperlukan agar pembahasan lebih terarah dan berjalan dengan baik. Ruang lingkup dalam penelitian ini yaitu persediaan bahan baku brownies dan sistem ini hanya untuk CV. Boga Utama Palembang.

1.3 Permasalahan

Menurut latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sering terjadinya kesalahan perhitungan dalam peletakkan persediaan bahan baku di rak dan *pallet* serta kesulitan dalam melihat hasil penilaian data akhir



persediaan bahan baku sehingga dapat terjadi kesalahan dan kerusakan *file* yang mengakibatkan data tersebut tidak dapat diakses.

2. Dalam proses pencatatan laporan, sering terjadi kesalahan data maupun penilaian hasil akhir yang kurang akurat sehingga laporan tersebut harus diperiksa kembali dari awal.

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan penelitian dan penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Merancang sistem berbasis *web* yang dapat diakses secara *online* dan dapat melakukan proses *update* data secara berkala. Sistem ini juga dapat menginformasikan kondisi kadaluarsa bahan baku brownies.
2. Merancang sistem yang dapat melakukan penginputan data, mengawasi serta mengatur persediaan bahan baku brownies di CV. Boga Utama Palembang.

1.4.2 Manfaat

Manfaat yang didapat dari pelaksanaan penelitian dan penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memudahkan pegawai mengatur dan mengawasi persediaan bahan baku dalam mengelola data laporan serta dapat mengurangi persediaan bahan baku yang berpotensi dalam hal penimbunan bahan baku yang berada di gudang.
2. Dengan adanya sistem yang terkomputerisasi, maka proses pencatatan laporan data yang diperlukan akan berjalan dengan baik dan lancar.

1.5 Metodologi Pengumpulan Data

1.5.1 Lokasi Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang dibutuhkan dalam pembuatan tugas akhir ini dilakukan di CV. Boga Utama Palembang. Lokasi ini beralamat di Jalan Tanjung Api-Api Komplek Pergudangan Citra, Sukajadi, Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan, 30961.



1.5.2 Metode Pengumpulan Data

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan pendapat dari Kristanto (2008:51), pendapat tersebut menjelaskan bahwa metode pengumpulan data terbagi menjadi dua, yaitu:

1. Data Primer (*Primary Data*)

Penulis melakukan *survey* secara langsung kepada bagian terkait yang mempunyai wewenang untuk memberikan data dan informasi yang diperlukan dalam penulisan tugas akhir. Seperti melakukan wawancara melalui pertanyaan-pertanyaan, dimana penulis melakukan pengamatan secara langsung pada proses-proses yang sedang berjalan.

2. Data Sekunder (*Secondary Data*)

Penulis mengumpulkan data dokumentasi, baik berupa arsip maupun *file* yang berkaitan dengan data dan informasi yang diperlukan. Dan juga penulis mengumpulkan data dengan melalui beberapa buku, jurnal yang sangat berkaitan dengan objek permasalahan untuk menjadi referensi dan acuan dalam penulisan tugas akhir ini.

1.6 Sistematika Penulisan

Agar mendapatkan gambaran yang jelas terhadap penyusunan Tugas Akhir ini, maka tugas akhir ini dibagi menjadi lima bab. Secara garis besar sistematika penulisannya sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis akan mengemukakan garis besar mengenai tugas akhir ini secara singkat dan jelas mengenai latar belakang, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir, metodologi penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini akan menguraikan secara singkat mengenai teori umum yang berhubungan dengan sistem yang akan dipakai dalam aplikasi yang akan dibuat, teori judul yang berkaitan dengan judul yang dipakai,



serta referensi penelitian sebelumnya sebagai acuan dalam pembuatan tugas akhir tersebut.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini akan menguraikan tentang ruang lingkup penelitian, metode penelitian, analisa dan perancangan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan menguraikan pembahasan dari permasalahan yang ada melalui perancangan Penerapan Metode *Supply Chain Management* (SCM) pada Persediaan Bahan Baku Brownies di CV. Boga Utama Palembang.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini akan berisi kesimpulan yang diambil dalam penulisan Skripsi ini dan saran yang mungkin berguna bagi semua pihak.