

# Analisis Tingkat Pengadaan Bahan Baku Pembuatan Kerupuk pada PT XYZ

Roziq Firmansyah<sup>1,\*</sup>, Putu Eka Dewi Karunia Wati<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

E-mail: [1412000150@surel.untag-sby.ac.id](mailto:1412000150@surel.untag-sby.ac.id)\*

## Abstract

*PT XYZ is a cracker producer and exporter in Sidoarjo facing difficulties in managing raw materials. Strategic procurement management is crucial for timely availability, production optimization, and reducing stock depletion risks. Fluctuating demand patterns and declining supplier performance during the rainy season result in suboptimal stock levels. The research involves demand data, warehouse capacity, and procurement. Findings indicate a warehouse capacity of 55-60 tons, mostly for shrimp flour. High demand from January to May requires 45-65 tons of shrimp flour, 20-35 tons of plain flour, and 10-20 tons of lombok flour. An appropriate procurement strategy considering warehouse capacity and supplier capabilities is necessary. Analyzing supplier payments through sales flow enhances understanding of stock needs and purchasing planning.*

**Keywords:** Procurement Management, Inventory Management, Demand Management

## Abstrak

PT XYZ merupakan produsen kerupuk dan eksportir di Sidoarjo yang mengalami kesulitan dalam mengelola bahan baku. Manajemen pengadaan strategis sangat krusial untuk ketersediaan tepat waktu, optimalisasi produksi, dan mengurangi risiko stok habis. Pola permintaan yang fluktuatif dan kinerja *supplier* yang menurun saat musim hujan menyebabkan stok kurang optimal. Penelitian melibatkan data permintaan, kapasitas gudang, dan pengadaan. Hasil menunjukkan gudang berkapasitas 55-60 ton, sebagian besar untuk tepung udang. Permintaan tinggi Januari-Mei dengan kebutuhan tepung udang 45-65 ton, tepung polos 20-35 ton, dan tepung lombok 10-20 ton. Diperlukan strategi pengadaan yang tepat dengan mempertimbangkan kapasitas gudang dan kemampuan *supplier*. Analisis pembayaran *supplier* melalui arus penjualan meningkatkan pemahaman terhadap kebutuhan stok dan perencanaan pembelian.

**Kata kunci:** Procurement Management, Inventory Management, Demand Management

## 1. Pendahuluan

Manajemen pengadaan yang strategis memiliki peran yang penting dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Pemahaman akan pentingnya manajemen pengadaan yang strategis menjadi krusial untuk mengatasi tantangan untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang optimal dan meningkatkan efisiensi dalam pengendalian persediaan. Pengendalian bahan baku merupakan tahapan krusial dalam menjaga kelancaran proses produksi perusahaan yang dilakukan dengan memantau terus-menerus jumlah bahan baku yang tersedia di gudang[1]. Pengendalian persediaan bahan baku tanpa memperhatikan pola permintaan memiliki beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan. Pertama, ketergantungan pada pemantauan dapat menyebabkan keterlambatan dalam respons terhadap perubahan permintaan atau kebutuhan bahan baku yang berpotensi mengganggu kelancaran produksi. Kedua, ketergantungan pada pendekatan reaktif dapat membatasi kemampuan perencanaan produksi secara efisien terutama dalam menghadapi fluktuasi permintaan.

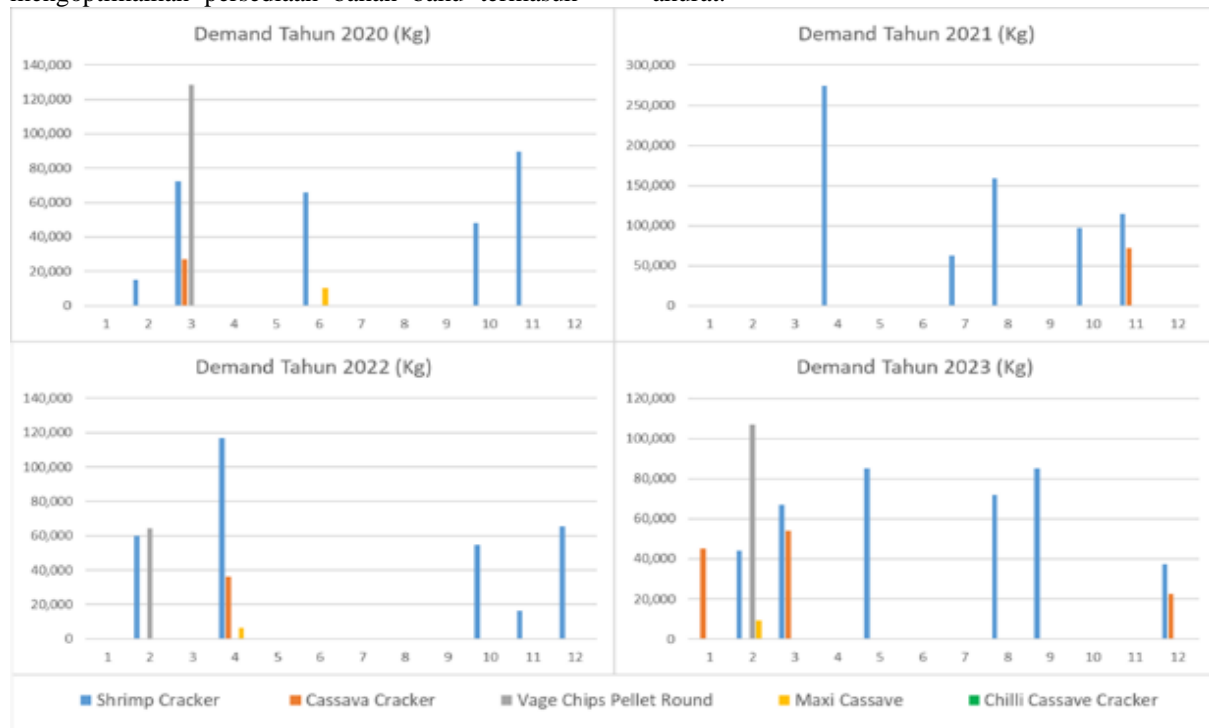
Tepung merupakan bahan baku yang sangat penting dalam proses produksi pembuatan krupuk. Persediaan tepung dapat dipengaruhi oleh musim hujan sehingga perlu diperhatikan dengan baik. Pada musim hujan kinerja *supplier* tepung dapat mengalami penurunan yang signifikan akibat cuaca yang tidak bersahabat. Hal ini terjadi karena proses pengeringan tepung menggunakan terik matahari menjadi terganggu akibat kondisi cuaca yang cenderung lembab dan berawan. Sebagai akibatnya, kualitas tepung pun dapat menurun secara substansial dan pengiriman bahan baku mengalami keterlambatan karena *quantity* pemesanan yang diinginkan belum terpenuhi[2].

Beberapa penelitian terdahulu mengkaji manajemen pengadaan bahan baku bertujuan untuk mengeksplorasi tata kelola pengadaan bahan baku tersebut, menghitung tingkat pemanfaatan kapasitas yang digunakan dari kapasitas terpasang, serta menganalisis hambatan-hambatan yang muncul dalam proses pemenuhan bahan baku yang dilakukan menggunakan teknik sampling dengan mengambil sampel kunci terkait dilakukan dengan menghitung kapasitas yang digunakan[3]. Dalam upaya meningkatkan manajemen persediaan, fokus pada

perhitungan besarnya *safety stock* yang harus disediakan dan waktu yang tepat untuk melakukan *reorder inventory* dalam menentukan jumlah pesanan bahan baku yang harus dipesan bertujuan untuk menangani akumulasi produk *remix* yang berlebih di gudang perusahaan, serta memastikan kelancaran proses produksi dan distribusi[4] [5].

Memahami pola permintaan yang ada adalah kunci untuk mengantisipasi kebutuhan bahan baku secara efektif, dengan pemahaman yang baik terhadap pola permintaan, perusahaan dapat melakukan perencanaan yang lebih baik dan mengoptimalkan persediaan bahan baku termasuk

strategi menganalisis data historis tentang permintaan untuk mengidentifikasi pola dan tren permintaan yang mungkin terjadi di masa depan yang memungkinkan perusahaan membuat perkiraan yang lebih akurat untuk menghindari kekurangan stok yang mengganggu proses produksi sehingga memungkinkan perusahaan mengantisipasi kebutuhan bahan baku, menjaga kelancaran operasional dan lebih baik memenuhi permintaan pelanggan serta dengan pemahaman mendalam terhadap pola permintaan, perusahaan dapat merencanakan kebutuhan pengadaan dengan lebih akurat.



Gambar 1. Pola Permintaan yang Fluktuatif

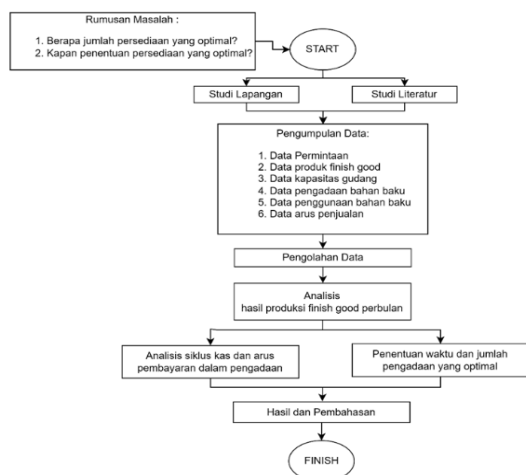
Studi ini dilakukan untuk memahami pola permintaan yang fluktuatif serta kebutuhan bahan baku yang harus disediakan saat menghadapi lonjakan persediaan. Selain itu, studi ini juga memperhatikan kinerja *supplier*, kapasitas penyimpanan gudang tepung, dan analisis tingkat penjualan yang digunakan sebagai indikator kemampuan perusahaan dalam melakukan pengadaan lebih awal. Dalam konteks ini, manajemen pengadaan yang strategis menjadi penting untuk mengatasi tantangan dalam memastikan ketersediaan bahan baku yang optimal dan meningkatkan efisiensi dalam pengendalian persediaan. Dengan demikian, studi ini memberikan pemahaman yang lebih baik tentang faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam pengendalian persediaan dan pengadaan bahan baku untuk mencapai hasil yang optimal.

Melalui penelitian yang mengadopsi analisis tingkat pengadaan dalam pengelolaan persediaan bahan baku, kontribusi yang dapat diberikan adalah pemahaman yang lebih mendalam terhadap kebutuhan persediaan bahan baku, perencanaan pembelian yang lebih akurat, dan responsivitas yang

lebih baik terhadap pola permintaan[6]. Dengan demikian, perusahaan dapat mengurangi risiko kekurangan stok dan kelebihan persediaan yang tidak perlu yang pada akhirnya dapat menghemat biaya dan meningkatkan efisiensi operasional. Selain itu, pendekatan ini juga dapat membantu perusahaan dalam mengidentifikasi pola penggunaan bahan baku yang lebih efisien dan mengoptimalkan proses pengadaan.

## 2. Metodologi

Berikut merupakan alur penelitian yang akan dilakukan:



Gambar 2 FlowChart penelitian

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini melibatkan langkah-langkah yang terstruktur, dimulai dengan studi lapangan di PT XYZ untuk mengamati proses manajemen persediaan dan berinteraksi dengan staf terkait. Selain itu, studi literatur dilakukan untuk memperdalam pemahaman tentang *demand management*, pengadaan dan persediaan bahan baku. Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa aspek, termasuk data permintaan, produksi *finish good*, kapasitas gudang, penggunaan bahan baku, dan arus keuangan pembayaran dari tingkat penjualan. Analisis data dilakukan dengan metode kuantitatif dan kualitatif. Hasil analisis digunakan untuk mengidentifikasi pola produksi, menentukan waktu dan jumlah pengadaan yang optimal, serta merumuskan rekomendasi untuk meningkatkan manajemen persediaan dan rantai pasok. Metode analisis ini memberikan pemahaman yang mendalam tentang kondisi pasar, produksi, persediaan, dan keuangan perusahaan yang pada gilirannya mendukung pengambilan keputusan yang efektif untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kinerja bisnis secara keseluruhan.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Pada bagian ini berisi hasil dan pembahasan penelitian yang komprehensif. Pembahasan dapat dibuat dalam beberapa sub-bab dan ditulis miring.

#### 3.1. Persentase Defect Pada Produk

Pengumpulan data defect pada produksi TB 19×5 CM bertujuan untuk mengetahui tingkat rata-rata defect dalam satu tahun. Proses penentuan tingkat defect hanya dilakukan pada produksi jenis TB 19×5 CM yang memiliki tingkat defect tertinggi dibandingkan dengan jenis produksi lainnya.

**Tabel 1.**  
Rata Rata Persentase Defect 2023

Bulan	$\bar{X}$ Defect (Kg)	Persentase
Januari	5.51	10.02%

Februari	5.60	10.19%
Maret	5.70	10.36%
April	4.98	9.06%
Mei	5.90	10.74%
Juni	5.18	9.41%
Juli	4.76	8.65%
Agustus	5.03	9.15%
September	4.32	7.86%
Oktober	5.22	9.48%
November	4.91	8.93%
Desember	4.18	7.60%
Rata Rata	<b>5.11</b>	<b>9.3%</b>

#### 3.2. Analisis Kebutuhan Bahan Baku Tahun 2022 dan 2023

**Tabel 1.**  
Persentase Penggunaan Bahan Baku

Bahan Baku	Komposisi Bahan Baku		
	Persentase		
	TB	KC	CASSAVA
Tepung Udang	50,91%	21,19%	
Tepung Polos	18,18%	29,66%	26,67%
Tepung Lombok	7,27%	23,31%	
Tepung Just			40,00%
Tepung Trigu		4,24%	
Gula	9,09%	10,59%	10,67%
Garam	1,82%	3,60%	1,33%
Singkong			21,33%
Ikan Layang	3,64%	5,30%	
Ikan Tengiri			
Udang	9,09%	2,12%	

Keterangan :

- Satuan produksi TB digunakan untuk produk Shrimp Crackers
- Satuan produksi KC digunakan untuk produk Vage Chips Pellet Round
- Satuan produksi CASSAVA digunakan untuk produk jenis CASSAVA

**Tabel 2.**  
Permintaan Tahun 2022  
Permintaan 2022 (Kg)

Bln	Shrimp Cracker	Cassava Cracker	Vage Chips Pellet Round	Maxi Cassave	Chilli Cassave Cracker
1					
2	60.000		64.152		
3					
4	116.706	36.000		6.144	
5					
6					
7					
8					
9					
10	54.600				
11	16.320				
12	65.280				

Sebagai contoh perhitungan kebutuhan bahan baku bulan februari 2022 dengan *demand* Shrimp Crackers sebanyak 60.000Kg dan Vage Chips Pellet Round sebanyak 64.152 Kg. Contoh yang digunakan adalah bahan baku tepung udang dengan persentase pada produk Shrimp Crackers 50.91% dan Vage Chips Pellet Round 21.19%

1. Kebutuhan bahan baku tepung polos pada produk Shrimp Crackers

=Permintaan × Persentase pembuatan + Rata Rata Persentase Defect (Menyurut **Tabel 1**)

Kebutuhan BB Shrimp Crackers

$$= 60.000\text{Kg} \times 50.91\% + 60.000\text{Kg} \times (100 + 9.3\%)$$

Sehingga kebutuhan bahan baku Tepung Polos dalam pembuatan produk Shrimp Crackers sebesar 33.545 Kg

2. Kebutuhan bahan baku tepung polos pada produk Vage Chips Pellet Round

=Permintaan × Persentase pembuatan + Rata Rata Persentase Defect (persentase defect pada KC kecil maka dianggap tidak ada defect)

Kebutuhan BB Vage Chips Pellet Round

$$= 64.152\text{ Kg} \times 21.19\%$$

Sehingga kebutuhan bahan baku Tepung Polos dalam pembuatan produk Vage Chips Pellet Round sebesar 19.028 Kg

Sehingga total kebutuhan bahan baku tepung udang yang harus disediakan pada bulan februari 2022 sebesar 33.545 Kg + 19.028 Kg = 47.137 Kg. Dengan cara yang sama untuk perhitungan setiap bahan baku pada semua jenis permintaan dapat dilakukan dengan menggunakan bantuan Ms. Excel pada **Tabel 4**

**Tabel 3.**

Kebutuhan Bahan Baku Yang Harus Disiapkan Pada Tahun 2022 (Kg)

Total Kebutuhan Bahan Baku												
Bahan Baku	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGT	SEP	OKT	NOV	DES
T. Udang	0	47.137	0	65.248	0	0	0	0	0	30.526	9.124	36.497
T. Polos	0	31.008	0	34.541	0	0	0	0	0	10.902	3.259	13.035
T. Lombok	0	19.743	0	9.321	0	0	0	0	0	4.361	1.303	5.214
T. Trigu	0	2.718	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
T. Just	0	0	0	16.858	0	0	0	0	0	0	0	0
Gula	0	12.786	0	16.147	0	0	0	0	0	5.451	1.629	6.517
Garam	0	3.509	0	2.892	0	0	0	0	0	1.090	326	1.303
Ikan Layang	0	5.794	0	4.661	0	0	0	0	0	2.180	652	2.607
Udang	0	5.990	0	11.652	0	0	0	0	0	5.451	1.629	6.517
Singkong	0	0	0	8.991	0	0	0	0	0	0	0	0

**Tabel 4.**

Permintaan Tahun 2023

Permintaan 2023 (Kg)

Bln	Shrimp Cracker	Cassava Cracker	Vage Chips Pellet Round	Maxi Cassave	Chilli Cassave Cracker
1		45.000			
2	43.950		106.920	9.360	270
3	67.000	54.000			
4					
5	85.000				
6					
7					
8	71.950				
9	85.000				
10					
11					
12	37.500	22.500			

Dengan cara yang sama dengan sebelumnya maka hasil yang diperoleh dengan bantuan menggunakan Ms. Excel terdapat pada **Tabel 6**.

**Tabel 5.**

Kebutuhan Bahan Baku Yang Harus Di Siapkan Pada Tahun 2023 (Kg)

Total Kebutuhan Bahan Baku												
Bahan Baku	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGT	SEP	OKT	NOV	DES
T. Udang	0	47.224	37.459	0	47.522	0	0	40.226	47.522	0	0	20.966
T. Polos	12.000	43.057	27.778	0	16.972	0	0	14.366	16.972	0	0	13.488
T. Lombok	0	28.428	5.351	0	6.789	0	0	5.747	6.789	0	0	2.995
T. Trigu	0	4.531	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
T. Just	18.000	3.852	21.600	0	0	0	0	0	0	0	0	9.000
Gula	4.800	16.741	12.449	0	8.486	0	0	7.183	8.486	0	0	6.144

## 3.3. Pengumpulan Data Pengadaan Tahun 2022 dan 2023

**Tabel 6.**  
Pengadaan Tahun 2022 (Kg)

Bahan Baku	Bulan											
	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGT	SEP	OKT	NOV	DES
T. Udang	40.000	0	4.000	17.500	17.500	18.500	35.000	0	20.000	17.500	0	17.500
T. Polos	8.000	0	0	0	18.000	18.000	18.000	8.000	0	9.000	9.000	9.000
T. Lombok	8.000	8.000	0	0	8.000	8.000	0	8.000	0	0	0	8.000
T. Just	2.873	0	1.482	504	936	1.597	2.718	1.867	1.024	0	738	773
T. Terigu	2.500	500	1.075	575	2.500	0	1.125		750	0	928	1.300
Ikan Layang	2.877	0	298	4.080	0	1.417	3.073	3.334	0	308	1.116	1.615
Udang	1221	0	1195	312	569	439	678	748	215	0	516	565

**Tabel 7.**  
Pengadaan Tahun 2023 (Kg)

Bahan Baku	Bulan											
	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGT	SEP	OKT	NOV	DES
T. Udang	17.000	18.000	27.000	9.000	19.000	40.000	20.000	20.000	35.000	22.500	18.000	22.500
T. Polos	0	9.000	18.000	27.000	0	18.000	9.000	18.000	9.000	18.000	27.000	0
T. Lombok	0	8.000	8.000	0	8.000	16.000	0	0	8.000	8.000	8.000	8.000
T. Terigu	1.825	1.950	1.500	975	975	2.500	1.125	2.750	4.000	3.000	4.250	575
Ikan Layang	1.991	1.480	4.759	1.404	0	4.541	4.121	782	4.896	2.516	2.596	866
Udang	497	214	906	527	1.714	2.230	464	687	2.317	3.048	1.399	583

## 3.4. Tingkat Penjualan Tahun 2022 dan 2023

**Tabel 8.**  
Tingkat Penjualan Tahun 2022 (Kg)

JENIS PRODUK	PENJUALAN (KG)												TOTAL
	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGT	SEP	OKT	NOV	DES	
TB 19x5 CM	53.637			32.320	32.320	46.560	56.975		16.320		16.320	29.800	<b>284.252</b>
CASSAVA VG			21.384		22.055				23.199			16.320	<b>82.958</b>
KC 2x3 CM			15.180			7.260	10.263						<b>32.703</b>
CASSAVA 4x4						9.050							<b>9.050</b>
<b>TOTAL</b>	<b>53.637</b>	<b>0</b>	<b>36.564</b>	<b>32.320</b>	<b>54.375</b>	<b>62.870</b>	<b>67.238</b>	<b>0</b>	<b>39.519</b>	<b>0</b>	<b>16.320</b>	<b>46.120</b>	<b>408.963</b>

**Tabel 9.**  
Tingkat Penjualan Tahun 2023 (Kg)

JENIS PRODUK	PENJUALAN (KG)												TOTAL
	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGT	SEP	OKT	NOV	DES	
TB 19x5 CM	32.320		54.948	34.896	23.732	19.570	65.270	32.320	46.456	15.660	70.669	2.100	<b>397.941</b>
CASSAVA VG		22.154							21.384				<b>43.538</b>
KC 2x3 CM	4.080		2.052		19.052	29.750	12.750		17.000	34.000	3.144	29.900	<b>151.728</b>
CASSAVA 4x4				10.800	1.872	10.800		10.800					<b>34.272</b>
<b>TOTAL</b>	<b>36.400</b>	<b>22.154</b>	<b>57.000</b>	<b>45.696</b>	<b>44.656</b>	<b>60.120</b>	<b>78.020</b>	<b>43.120</b>	<b>84.840</b>	<b>49.660</b>	<b>73.813</b>	<b>32.000</b>	<b>627.479</b>

Data tingkat penjualan digunakan sebagai indikator kemampuan perusahaan dalam melakukan pengadaan bahan baku, apabila penjualannya sekitar 25-30ton maka disetimasikan hanya mampu

melakukan pengadaan tepung udang sebesar 20-27ton (kualitas tinggi dengan harga paling mahal per-Kg), tepung polos sebesar 18ton (kualitas sedang), dan tepung lombok sebesar 18ton (kualitas rendah).

## 3.5. Analisis Kekurangan dan Kelebihan Bahan Bak

**Tabel 10.**  
Kekurangan dan Kelebihan Persediaan Bahan Baku Tahun 2022

Bahan Baku	Bulan											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Kebutuhan Bahan Baku (Kg)											
T. Udang	0	47.137	0	65.248	0	0	0	0	0	30.526	9.124	36.497

T. Polos	0	31.008	0	34.541	0	0	0	0	0	10.902	3.259	13.035
T. Lombok	0	19.743	0	9.321	0	0	0	0	0	4.361	1.303	5.214
T. Terigu	0	2.718	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ikan Layang	0	5.794	0	4.661	0	0	0	0	0	2.180	652	2.607
Tingkat Pengadaan												
T. Udang	40.000	0	4.000	17.500	17.500	18.500	35.000	0	20.000	17.500	0	17.500
T. Polos	8.000	0	0	0	18.000	18.000	18.000	8.000	0	9.000	9.000	9.000
T. Lombok	8.000	8.000	0	0	8.000	8.000	0	8.000	0	0	0	8.000
T. Terigu	2.500	500	1.075	575	2.500	0	1.125	0	750	0	928	1.300
Ikan Layang	2.877	0	298	4.080	0	1.417	3.073	3.334	0	308	1.116	1.615
Kekurangan Persediaan												
T. Udang	48.500	1.363	5.363	-42.385	-24.885	-6.385	28.615	28.615	48.615	35.589	26.465	7.468
T. Polos	18.000	-13.008	-13.008	-47.550	-29.550	-11.550	6.450	14.450	14.450	12.548	18.289	14.255
T. Lombok	8.800	-2.943	-2.943	-12.264	-4.264	3.736	3.736	11.736	11.736	7.375	6.072	8.858
T. Terigu	3.150	932	2.007	2.582	5.082	5.082	6.207	6.207	6.957	6.957	7.885	9.185
Ikan Layang	3.257	-2.537	-2.239	-2.820	-2.820	-1.403	1.670	5.004	5.004	3.132	3.596	2.604

**Tabel 11.**  
Kekurangan dan Kelebihan Persediaan Bahan Baku Tahun 2023

Bahan Baku	Bulan											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Kebutuhan Bahan Baku (Kg)											
T. Udang	0	47.224	37.459	0	47.522	0	0	40.226	47.522	0	0	20.966
T. Polos	12.000	43.057	27.778	0	16.972	0	0	14.366	16.972	0	0	13.488
T. Lombok	0	28.428	5.351	0	6.789	0	0	5.747	6.789	0	0	2.995
T. Terigu	0	4.531	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ikan Layang	0	7.418	2.676	0	3.394	0	0	2.873	3.394	0	0	1.498
Tingkat Pengadaan												
T. Udang	17.000	18.000	27.000	9.000	19.000	40.000	20.000	20.000	35.000	22.500	18.000	22.500
T. Polos	0	9.000	18.000	27.000	0	18.000	9.000	18.000	9.000	18.000	27.000	0
T. Lombok	0	8.000	8.000	0	8.000	16.000	0	0	8.000	8.000	8.000	8.000
T. Terigu	1.825	1.950	1.500	975	975	2.500	1.125	2.750	4.000	3.000	4.250	575
Ikan Layang	1.991	1.480	4.759	1.404	0	4.541	4.121	782	4.896	2.516	2.596	866
Kekurangan Persediaan												
T. Udang	24.468	-4.756	-15.215	-6.215	-34.737	5.263	25.263	5.037	-7.485	15.015	33.015	34.549
T. Polos	2.255	-31.803	-41.581	-14.581	-31.553	-13.553	-4.553	-919	-8.891	9.109	36.109	22.621
T. Lombok	8.858	-11.570	-8.921	-8.921	-7.710	8.290	8.290	2.543	3.754	11.754	19.754	24.759
T. Terigu	11.010	8.429	9.929	10.904	11.879	14.379	15.504	18.254	22.254	25.254	29.504	30.079
Ikan Layang	4.595	-1.343	740	2.144	-1.250	3.291	7.412	5.321	6.822	9.338	11.934	11.303

#### 4. Simpulan

Dari hasil yang disampaikan, terdapat beberapa poin penting yang dapat disimpulkan. Pertama, kapasitas gudang penyimpanan tepung sebesar 1.100 sampai 1.200 sak dengan berat 1 sak seberat 50kg, sehingga total kapasitas penyimpanan gudang mencapai 55.000Kg sampai 60.000Kg untuk semua jenis tepung. Namun, perlu diperhatikan bahwa kebutuhan tepung udang lebih besar yang mencapai 40.000 kg, sementara tepung lainnya membutuhkan 15.000 Kg sampai 20.000Kg. Pola permintaan cenderung mengalami peningkatan yang signifikan pada bulan Januari sampai Mei dengan kebutuhan bahan baku Tepung udang sebesar 45ton sampai 65ton, tepung polos sebesar 20ton sampai 35ton, dan tepung lombok sebesar 10ton sampai 20ton.

Untuk mengatasi kekurangan bahan baku yang cenderung terjadi pada bulan Januari sampai Mei maka strategi pengadaan sebelum terjadinya lonjakan permintaan perlu diterapkan. Hal ini memerlukan perhatian terhadap kemampuan *supplier* dalam mensupply bahan baku, kapasitas penyimpanan

bahan baku tepung, serta kemampuan perusahaan dalam melakukan pembayaran pada *supplier*. Dengan demikian, perusahaan dapat memastikan ketersediaan bahan baku yang cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan dan menjaga kelancaran pasokan bahan baku.

#### Daftar Pustaka

- [1] S. Jaipuria, M. Jenamani, and M. Ramkumar, "The strategic procurement of raw material: a case study," 2016.
- [2] O. Ben-Ammar, A. Dolgui, F. Hnaïen, and M. A. Ould-Louly, "Supply planning and inventory control under lead time uncertainty: a literature review and future directions," in *IFAC-PapersOnLine*, Elsevier B.V., 2022, pp. 2749–2754.  
<https://doi.org/10.1016/j.ifacol.2022.10.138>.
- [3] F. Darmawan, T. E. Suswatiningsih, and C. W. A. Dewi, "Manajemen Pengadaan Bahan Baku Tandan Buah Segar (TBS) di Pabrik Kelapa Sawit (Studi Kasus di PT Katingan Indah Utama Kotawaringin Timur Kalimantan

- Tengah),” *AGRIFITIA : Journal of Agribusiness Plantation*, vol. 2, no. 2, pp. 95–109, Jan. 2023, <https://doi.org/10.55180/aft.v2i2.285>.
- [4] J. Tomy and W. Hatmi, “Manajemen Persediaan Bahan Baku Abon Ikan Tuna Pada Ukm Sofie Localfood Di Kota Palu,” *Agrotekbis*, vol. 11, no. 1, pp. 165–172, 2023.
- [5] R. E. Pujiastza, P. E. Dewi, and K. Wati, “Penentuan Dan Perencanaan Sistem Inventory Untuk Meminimasi Jumlah Produk Remix Akibat Expired Di Dalam Gudang Pada PT. Pakindo Jaya Perkasa,” *i tabaos*, vol. 3, no. 3, pp. 123–133, 2023.
- [6] Chopra & Meindl, *Supply chain management : strategy, planning, and operation*, Sixt Edition. New Jersey: Pearson Education, 2016.