

SISTEM PENANGANAN PERSEDIAAN LETTUCE DI PT XYZ

¹Putri Mega Rahayu, ²Dayang Berliana, ²Analianasari

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung
Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung.

Telp (0721) 703995, Fax: (90721) 787309

email¹: putrimegar@gmail.com

email²: dayang@polinela.ac.id

email²: analianasari@polinela.ac.id

Abstrak

Lettuce merupakan tanaman hortikultura yang memiliki prospek dan nilai komersial yang baik. Persediaan merupakan suatu barang yang disimpan untuk memenuhi suatu tujuan, sehingga lettuce membutuhkan penanganan persediaan yang baik agar persediaan bahan baku selalu ada. Tujuan penyusunan tugas akhir untuk mengidentifikasi sistem penanganan persediaan lettuce di PT XYZ dan menghitung persediaan akhir di PT XYZ. Teknik yang dipakai menggunakan metode FIFO untuk produk pertanian mudah rusak sehingga produk yang pertama kali masuk digunakan atau dikeluarkan oleh perusahaan. Data yang digunakan adalah menggunakan 2 jenis data, yaitu data kuantitatif yang dapat dari data yang diberikan oleh perusahaan dan data kualitatif yang dilakukan dengan pengamatan langsung. Sistem penanganan persediaan PT XYZ meliputi pengadaan bahan baku, penerimaan bahan baku, penyimpanan, tahap produksi, dan berakhir saat barang keluar untuk didistribusikan. Perhitungan persediaan didapat sebesar 3.770 kg yang berguna untuk mengetahui kebutuhan bahan baku untuk periode berikutnya.

Kata Kunci: *FIFO, lettuce, penanganan persediaan*

PENDAHULUAN

Sayuran merupakan komoditi hasil pertanian yang memiliki umur produksi yang sangat singkat dan juga mudah rusak. Komoditi pertanian yang baru dipanen agar tidak cepat mengalami kerusakan maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat meliputi sortasi, pengelompokan (*grading*), pengemasan, penyimpanan dan pemasaran. Hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko penurunan kualitas produk dan meningkatkan mutu komoditi hasil pertanian.

Setiap perusahaan, baik berupa perusahaan perdagangan, perusahaan jasa atau perusahaan industri selalu memerlukan persediaan. Hal ini terjadi karena tidak selamanya barang-barang atau jasa persediaan ada setiap saat, yang berarti

bahwa pengusaha akan kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan yang seharusnya diperoleh. Persediaan sangat penting bagi setiap perusahaan yang menghasilkan suatu barang maupun jasa (Rangkuti, 2000).

PT XYZ merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang agribisnis yang menerapkan sistem pergudangan atau penyimpanan persediaan bahan baku. Produk yang dihasilkan dikelompokkan menjadi 3 jenis yaitu *fresh cut*, *whole* dan *mix salad*. Adanya penanganan persediaan yang dilakukan, diharapkan dapat mengurangi penumpukan persediaan yang sewaktu-waktu terjadi akibat penerimaan barang yang berlebihan ataupun sebaliknya.

Lettuce merupakan salah satu komoditas hortikulturan yang memiliki prospek dan nilai komersial yang baik. Sayuran ini dapat dikonsumsi sebagai lalapan ataupun dicampur dengan sayuran lainnya. Lettuce merupakan sayuran yang populer karena memiliki warna, tekstur, serta aroma yang menyegarkan tampilan makanan. Kandungan gizi yang ada pada *lettuce* adalah kalium, serat, kalsium, dan provitamin A (Supriati & Herlina, 2014).

Secara umum lettuce yang berkualitas bagus memiliki rasa yang tidak pahit, aromanya menyegarkan, renyah, tampilan fisik menarik serta kandungan seratnya rendah. Sebagian besar lettuce dikonsumsi mentah dan merupakan komponen utama dalam pembuatan salad (Rubatzky & Yamaguchi, 1998).

Penjualan produk sayuran PT XYZ terutama komoditi lettuce tidak menentu jumlahnya dari setiap bulannya. Perubahan pola hidup pada umumnya terjadi pada masyarakat yang hidup di kota besar dengan tingkat ekonomi menengah dan menengah ke atas. Salah satu perubahan yang cukup signifikan adalah mulai beralihnya pola konsumsi masyarakat dari mengkonsumsi sayuran yang berkadar gizi rendah menjadi sayuran berkualitas dan berkadar gizi tinggi (Yolandika & Nurmalina, 2017). Lettuce yang dihasilkan perusahaan ini berasal dari mitra tani yang didapatkan oleh petani. Produk lettuce lebih ditujukan ke restoran untuk dijadikan bahan pelengkap produk yang ditawarkan adalah *mix salad*, lettuce tersebut menjadi salah satu item *mix salad*. Sistem persediaan perusahaan diperlukan untuk memenuhi permintaan konsumen yang tidak menentu.

Tujuan

Tujuan penulisan karya ilmiah ini adalah:

1. Menjelaskan sistem penanganan persediaan produk lettuce di PT XYZ
2. Menghitung pencatatan persediaan akhir lettuce di PT XYZ

Metodologi Pelaksanaan

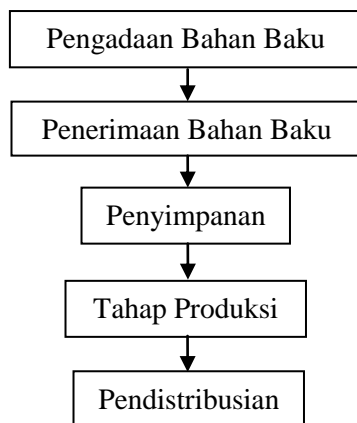
Data yang diperoleh dalam penulisan karya ilmiah ini berdasarkan data pengamatan yang didapat dari PT XYZ pada tanggal 13 Agustus sampai 12 Oktober 2018. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu perhitungan persediaan menggunakan metode FIFO dengan memperoleh data primer dan data sekunder. Data Primer didapatkan dengan cara pengamatan langsung dan wawancara dengan kepala bagian gudang PT XYZ. Data sekunder adalah informasi tangan kedua yang sudah dikumpulkan oleh beberapa orang untuk tujuan tertentu dan tersedia untuk berbagai penelitian. Data sekunder diperoleh dari buku literatur dan suatu dokumen, yang melengkapi data berkaitan dengan persediaan yaitu laporan penjualan sayuran dan laporan pemasukan bahan baku di PT XYZ. Metode deskriptif kualitatif merupakan metode yang menjelaskan objek hasil yang diperoleh berupa gambaran umum PT XYZ dan sistem penanganan persediaan. Metode kuantitatif yang dianalisis dengan menggunakan metode FIFO.

Hasil dan Pembahasan

Sistem Penanganan Persediaan Lettuce

Persediaan merupakan kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis. Sistem penanganan persediaan memiliki

arti penerapan perlakuan yang diterapkan perusahaan kepala persediaan itu sendiri (Candra, 2014). Sistem penanganan persediaan lettuce ditunjukkan pada gambar 1.



Gambar 1. Sistem penanganan persediaan lettuce

1. Pengadaan bahan baku

Pengadaan bahan baku diperoleh dari pembelian yang dilakukan oleh bagian mitra beli yang mengambil bahan baku di petani apabila mengalami kekurangan mitra beli mencari kekurangan tersebut dipasar induk. Namun terlebih dahulu mitra beli berkordinasi dengan bagian produksi untuk mengetahui berapa jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi, sebelum melakukan pembelian bagian mitra beli melakukan pengecekan harga di beberapa penjual untuk mengetahui harga bahan baku yang dicari. Transaksi dilakukan di pasar tersebut dengan melakukan pengecekan kondisi barang dan penimbangan.

2. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku merupakan langkah awal yang dilakukan perusahaan untuk menentukan kualitas bahan baku yang diterima. Bahan baku yang masuk sesuai dengan rencana

operasi yang meliputi kuantitas, kualitas dan jadwal pengiriman.

PT XYZ mendapatkan bahan baku dari petani yang bekerja sama dengan perusahaan, namun jika kebutuhan belum terpenuhi mitra beli mencari tambahan dipasar induk daerah Bogor dan Jakarta. Bahan baku yang didapatkan dari petani maupun mitra beli masuk bagian penerimaan atau *loading zone* untuk pemeriksaan bahan baku, memeriksa dokumen pengiriman, mencatat penerimaan bahan baku dan mengarsipkan dokumen penerimaan mengenai bahan baku.

3. Penyimpanan

Penyimpanan bahan baku merupakan hal yang penting bagi perusahaan, karena proses produksi dalam jumlah yang banyak. Penyimpanan lettuce oleh perusahaan PT XYZ dalam suhu ruang 4°C. Lettuce dapat disimpan selama 1 minggu lebih apabila lettuce dalam keadaan baik, penyimpanan lettuce dengan cara dimasukkan kedalam boks sayuran agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai. Lettuce yang rusak atau busuk akan digunakan terlebih dahulu untuk menghambat kerusakan pada lettuce lain dan mengurangi kerugian pada perusahaan.

4. Tahap Produksi

Tahap produksi diawali dengan pelepasan lettuce dari bagian yang busuk atau rusak dan membuang bagian batang tengah pada lettuce. Lettuce yang sudah bersih selanjutnya di potong menjadi dua bagian untuk mempermudah pemotongan menggunakan mesin menjadi ukuran kecil.

Hasil potongan lettuce tersebut masuk tahap pencucian yang menggunakan air yang

campuran klorin dengan takaran 10 ml dalam 1 liter air yang berguna untuk membunuh mikroba yang menempel pada lettuce. Produk yang sudah melakukan pencucian setelah itu lettuce dikeringkan menggunakan mesin pengering atau spiner untuk menghilangkan kadar air yang terdapat dari proses pencucian agar lettuce tidak mengalami pembusukan. Lettuce yang sudah kering dilakukan sortir kembali untuk membersihkan dari lettuce yang rusak dan kotoran yang terbawa pada proses pencucian, kemudian dilakukan pengemasan menggunakan plastik dengan berat 1.020 gram. Setelah selesai dikemas lettuce divakum menggunakan mesin vacuum untuk menghilangkan udara dari kantong plastik, dan merekatkan plastik sehingga terkemas dengan baik. Produk yang sudah divakum akan melewati mesin metal detektor serta pemberian label untuk memenuhi standar produksi dan yang dimuat kembali dalam kardus dengan isi 2 sampai 5 bungkus lettuce sesuai permintaan konsumen.

Produk *freshcut* yang dipesan oleh konsumen terpenuhi maka perusahaan melakukan pendistribusian menggunakan mobil *box* yang dilengkapi mesin pendingin dengan suhu 4°C untuk mempertahankan kesegaran produk hingga sampai ke tangan konsumen.

Pencatatan Persediaan Akhir

Pencatatan persediaan di PT XYZ berguna untuk mengetahui jumlah persediaan yang terdapat pada gudang dan untuk menentukan kebutuhan pembelian berikutnya. Perhitungan persediaan pada perusahaan masih kurang sehingga memerlukan pencatatan untuk pembelian berikutnya. Pencatatan ini

membutuhkan data transaksi yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Transaksi pembelian komoditi lettuce di PT XYZ pada bulan Agustus 2018

Minggu	Keterangan	Persediaan/ Kg	Harga/ Unit(Rp)	Total Harga(Rp)
1	Pers. Awal	3.182	4.200	13.364.400
	Pembelian	3.229	4.500	14.530.500
2	Pembelian	3.279	4.500	14.755.500
3	Pembelian	2.594	4.500	11.673.000
4	Pembelian	2.528	4.500	11.376.000

Sumber: PT XYZ, 2018

Persediaan awal bulan agustus merupakan persediaan akhir pada bulan juli dengan jumlah 3.182 kg dengan nilai Rp13.364.400,-, pembelian pertama pada minggu pertama perusahaan membeli lettuce sebanyak 3.229 kg dengan nilai Rp14.530.500,- dan pada minggu kedua membeli sebanyak 3.279 kg dengan nilai Rp14.755.500,- pada minggu ketiga perusahaan membeli lettuce sebanyak 2.594 kg dengan nilai Rp11.673.000,- selanjutnya pada minggu keempat membeli sebanyak 2.528 kg dengan nilai Rp11.376.000,-. Berikut Tabel 2 menunjukkan jumlah produk lettuce yang keluar dari *coldroom* di PT XYZ pada bulan Agustus 2018.

Tabel 2. Jumlah produk lettuce utuh yang akan diolah menjadi lettuce freshcut di PT XYZ pada bulan Agustus

Minggu	Tujuan Penjualan	Unit(Kg)	Harga/ Unit(Rp)	Total Harga(Rp)
1	AK	320	25.500	8.160.000
	JF	1.138	25.500	29.019.000
	MCD	1.456	25.500	37.128.000
2	AK	268	25.500	6.834.000
	JF	903	25.500	23.026.500
	MCD	1.344	25.500	34.272.000
3	JR	39,5	25.500	1.007.250
	AK	602	25.500	15.351.000
	JF	373	25.500	9.511.500
4	MCD	2.269	25.500	57.859.500
	Kp	219	25.500	5.584.500
	AK	390	25.500	9.945.000
	JF	206,5	25.500	5.265.750
	MCD	1.368	25.500	34.884.000
	Pks	146	25.500	3.723.000

Sumber: PT XYZ, 2018

Keterangan : AK= Arofah Kebab; JF= Jaddi Foods; MCD= MC Donalds; JR= Johny Rocket; Kp= Kewpie; Pks= Paskomnas.

Minggu pertama perusahaan melakukan penjualan ke Arofah Kebab sebanyak 320 kg, Jaddi Foods sebanyak 1.138 kg, dan MC Donalds sebanyak 1.456 kg. Minggu kedua perusahaan melakukan penjualan ke Arofah Kebab sebanyak 268 kg, Jaddi Foods sebanyak 903 kg, MC Donalds sebanyak 1.344 kg dan Johny Rocket sebanyak 39,5 kg. Minggu ketiga perusahaan melakukan penjualan ke Arofah Kebab sebanyak 602 kg, Jaddi Foods sebanyak 373 kg, MC

Donalds sebanyak 2.269 kg dan Kewpie sebanyak 219 kg. Minggu keempat perusahaan melakukan penjualan ke Arofah Kebab sebanyak 390 kg, Jaddi Foods sebanyak 206,5 kg, MC Donalds sebanyak 1.368 kg dan Paskomnas sebanyak 146 kg. Berdasarkan data diatas, maka total keseluruhan penjualan yang diperoleh PT XYZ pada bulan Agustus sebanyak 11.042 kg.

Perhitungan persediaan akhir lettuce di PT XYZ berdasarkan data transaksi diatas dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan persediaan akhir lettuce di PT XYZ pada bulan Agustus 2018 dengan metode FIFO

Minggu	Tujuan Barang	Penerimaan			Pengeluaran			Saldo		
		Unit (kg)	Harga (Rp)	Total (Rp)	Unit (kg)	Harga (Rp)	Total (Rp)	Unit (kg)	Harga (Rp)	Total (Rp)
		3.229	4.500	14.530.500				3.182	4.200	13.364.400
								3.229	4.500	14.530.500
1	Arofah Kebab				320	4.200	1.344.000			
	Jaddi Foods				1.138	4.200	4.779.600			
	MC Donalds				1.456	4.200	6.115.200			
					2.914		12.238.800			
	Total							268	4.200	1.125.600
								3.229	4.500	14.530.500
		3.279	4.500	14.755.500				268	4.200	1.125.600
								3.229	4.500	14.530.500
								3.279	4.500	14.755.500
2	Arofah Kebab				268	4.200	1.125.600			
	Jaddi Foods				903	4.500	4.063.500			
	MC Donalds				1.344	4.500	6.048.000			
	Johny Rocket				39,5	4.500	177.750			
					2.554,5		11.414.850			
	Total							942,5	4.500	4.241.250
								3.279	4.500	14.755.500
		2.594	4.500	11.673.000				942,5	4.500	4.241.250
								3.279	4.500	14.755.500
								2.594	4.500	11.673.000
3	Arofah Kebab				602	4.500	2.709.000			
	Jaddi Foods				340,5	4.500	1.532.250			
					32,5	4.500	146.250			
	MC Donalds				2.269	4.500	10.210.500			
	Kewpie				219	4.500	985.500			
					3.463		15.583.500			
	Total							758,5	4.500	3.413.250
								2.594	4.500	11.673.000
		2.528	4.500	11.376.000				758,5	4.500	3.413.250
								2.594	4.500	11.673.000
								2.528	4.500	11.376.000
4	Arofah Kebab				390	4.500	1.755.000			
	Jaddi Foods				206,5	4.500	929.250			
	MC Donalds				162	4.500	729.000			
					1.206	4.500	5.427.000			
	Paskomnas				146	4.500	657.000			
					2.110,5		9.497.250			
	Total							1.242	4.500	5.589.000
								2.528	4.500	11.376.000
								14.812		65.699.400
								11.042		48.734.400
	Persediaan Akhir							3.770		16.965.000

Sumber: PT XYZ, 2018

Berdasarkan data transaksi persediaan pada Tabel 3, maka penjelasannya dari data tersebut adalah.

1. Minggu pertama bulan Agustus, terdapat persediaan awal sebanyak 3.182 kg senilai Rp13.364.400,- dan penerimaan perusahaan sebanyak 3.229 kg senilai Rp14.530.500,-, terjadi penjualan sebanyak 2.914 kg senilai Rp12.238.800,-. Jumlah persediaan yang ada di gudang sebanyak 268 kg dengan harga perunit sebesar Rp4.200,- total harga sebesar Rp1.125.600.
2. Minggu kedua perusahaan melakukan penerimaan sebanyak 3.279 kg senilai Rp14.755.500,- dan penjualan sebanyak 2.554,5 kg senilai Rp11.414.850,-. Jumlah persediaan yang tersedia digudang sebanyak 942,5 kg dengan harga perunit sebesar Rp4.500,- total harga sebesar Rp4.241.250,-.
3. Minggu ketiga, terjadi penerimaan sebanyak 2.594 kg senilai Rp11.673.000,- dan penjualan sebanyak 3.463 kg senilai Rp15.583.500,-. Jumlah persediaan yang tersedia digudang sebanyak 758,5 kg dengan harga perunit Rp4.500,- total harga sebesar Rp3.413.250,- dan 2.594 kg dengan harga perunit sebesar Rp4.500,- dengan total harga sebesar Rp11.673.000,-.
4. Minggu keempat, terjadi penerimaan sebanyak 2.528 kg senilai Rp11.376.000,- dan terjadi pengeluaran sebanyak 2.110,5 kg senilai Rp9.497.250,-. Jadi dapat disimpulkan persediaan akhir lettuce bulan Agustus sebanyak 3.770 kg senilai Rp16.965.000.

Berdasarkan data diatas, maka total penerimaan pada bulan Agustus sebesar 14.812 kg dengan nilai Rp65.699.400 dan penjualannya

diperoleh dari penjumlahan penjualan atau pengeluaran produk di PT XYZ, yaitu sebesar 11.042 kg senilai Rp48.734.400,- sehingga mendapatkan persediaan akhir bulan Agustus sebesar 3.770 kg senilai Rp16.965.000,- yang dapat digunakan pada kebutuhan selanjutnya.

Model FIFO dengan tingkat produksi terbatas bermanfaat dalam menentukan total biaya persediaan minimum pada PT. XYZ, karena model ini dapat menghasilkan total biaya persediaan yang lebih minimum untuk tiap bahan baku sayur olahan (Tarigan, Rosmaini, & Sebayang, 2013).

KESIMPULAN

Sistem penanganan persediaan lettuce meliputi pengadaan bahan baku, penerimaan bahan baku, penyimpanan, penanganan produksi dan distribusi serta perhitungan persediaan akhir didapat 3.770 kg senilai Rp16.965.000, yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan periode berikutnya.

REFERENSI

- Chandra, Michel Taurah. (2014). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV. Golden KK. 30(6), 2–4
- Rangkuti, F. (2000). Manajemen Persediaan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Rubatzky, & Yamaguchi. (1998). Sayuran Dunia 2 Edisi 2. Bandung: ITB.
- Supriati, Y., & Herlina, E. (2014). 15 Sayuran Organik Dalam. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tarigan, E. K., Rosmaini, E., & Sebayang, D. (2013). Analisis Persediaan Bahan Baku Sayur Olahan Pada Pt . Aaa, 1(4), 359–368.
- Yolandika, C., & Nurmalina, R. (2017). Analisis Nilai Tambah Brokoli Kemasan Cv . Yan ' S Fruits And Vegetable Di Kecamatan Lembang Bandung Barat, 1(1), 30–37.



jurnal putrimr.docx



1 menit yang lalu

10%

Risiko dari plagiarisme

MEDIUM

Parafrase

1%

Kutipan salah

0%

Concentration



Bagikan

Deep

\$ 1.00

Publish on SCIEEE

View report

\$ 1.82