

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Masyarakat di Indonesia menjalankan berbagai macam bidang usaha yang sesuai dengan individu, sekelompok organisasi atau perusahaan. Salah satunya adalah bidang pelayanan jasa, yang memiliki berbagai tipe yang sesuai dengan jasa yang ditawarkan. Saat ini, ekonomi sedang berkembang pesat di Indonesia. Ini menyebabkan pengusaha harus meningkatkan efisiensi mereka dalam menghadapi persaingan yang akan semakin ketat, demi keberlangsungan operasional perusahaan mereka. Persediaan yang memadai tentu sangat diperlukan di perusahaan sektor industri untuk menjalankan aktivitas perusahaan.

Kemajuan teknologi telah memunculkan banyak beragam *content creator* seperti fotografi, videografi, desain grafis, dan *content writing*. *Content creator* menawarkan produk di bidang jasa, karena produk yang dihasilkan tidak dapat disentuh tetapi bisa dirasakan, yang terbukti dengan banyaknya *production house* yang membuat video iklan. *Production house* biasanya menghasilkan film, video klip, video profil perusahaan, foto dan video iklan.

Di era modern saat ini, kemudahan akses internet dan perkembangan teknologi telah mengubah cara orang mendapatkan informasi termasuk dalam mencari resep makanan. Semuanya menjadi lebih mudah dan cepat untuk mencari berbagai resep masakan hingga berbagai belahan dunia. Dengan perkembangan media sosial, semakin banyak orang membagikan inspirasi mengenai kuliner yang berupa resep andalan mereka dan bisa menjadi viral dalam waktu singkat.

Yummy IDN Media merupakan media digital milik perusahaan IDN Media yang memberikan inspirasi memasak, explore kuliner, resep masakan, iklan brand masakan atau makanan. Yummy hadir pada sosial media Facebook dan Instagram pada 8 Juli 2016. Yummy meluncurkan sebuah aplikasi khusus untuk para pengunjung yang digunakan untuk menggugah dan mencari resep orisinal yang dibuat oleh sesama pengguna, aplikasi ini bernama Yummy App pada Juli 2019. Cara paling efektif untuk mengiklankan suatu produk baru adalah menggunakan media, melalui media produk akan diperkenalkan kepada masyarakat untuk

menarik perhatian serta minat terhadap produk yang ditawarkan (Lilik Yuliawati, 2019)

Salah satu faktor penting dalam produksi adalah memastikan ketersediaan bahan baku yang diperlukan, yang harus didukung oleh manajemen pengadaan yang efisien. Perencanaan kebutuhan bahan baku sangat krusial bagi perusahaan agar dapat memenuhi kebutuhan material dan struktur produk, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, serta untuk menyesuaikan dengan permintaan klien yang berfluktuasi.

Efisiensi dan efektivitas dalam perusahaan harus memperhatikan perencanaan persediaan bahan baku. Kurangnya persediaan bahan baku dapat menyebabkan terhambatnya produksi serta hilangnya kesempatan untuk mendapat keuntungan karena tidak dapat memenuhi keinginan konsumen. Dengan menyimpan bahan baku persediaan yang berlebih akan menyebabkan biaya simpan yang tinggi dan resiko kerusakan, hilangnya mutu dan kualitas bahan baku selama penyimpanan.

Tingkat persediaan harus tetap terjaga, kapan bahan harus beli, jumlah bahan yang akan dibeli dan kapan bahan hendak digunakan. Cara ini dibentuk untuk menciptakan dan menjamin tersedianya sumber daya yang tercukupi. Oleh karena itu, perusahaan rumahan (*home industry*) mengalami keuntungan yang kurang maksimal karena tidak memperhatikan persediaan dan penjadwalan produksi. Kebanyakan dari *home industry* akan kekurangan bahan produksi atau menumpuknya bahan produksi bahkan keterlambatan proses produksi.

Agar kualitas makanan dan hasil *shooting* memuaskan, penyimpanan bahan baku harus dilakukan dengan sebaik mungkin untuk menghindari kerusakan pada bahan baku. Untuk mencegah munculnya biaya yang tidak terduga dalam proses pengolahan bahan hingga produk siap untuk disajikan dan gunakan sebagai kebutuhan *shooting*.

Menurut Gultom, dkk (2019) penyediaan makanan dan minuman memiliki prosedur yang baik agar diperoleh hasil yang berkualitas dan harga jual yang tinggi. Bahan baku makanan terdapat dua jenis yaitu *groceries* (kering) dan *perishable* (basah), bahan makanan basah merupakan bahan makanan mudah mengalami

kerusakan sehingga diperlukan tata cara tertentu seperti mencuci bahan makanan, menyimpan dengan suhu yang sesuai agar kualitas terjaga. Bahan baku makanan kering merupakan bahan yang tidak cepat mengalami kerusakan tetapi memerlukan lokasi dan tata penyimpanan yang sesuai.

Penyimpanan bahan makanan perlu terakomodasi dengan benar. Bahan makanan terdapat dua macam yakni penyimpanan bahan baku makanan segar dan penyimpanan bahan baku makanan kering. Penyimpanan bahan baku segar seperti sayur-sayuran, buah-buahan, produk olahan susu, telur disimpan di dalam *chiller* dengan suhu 0°C sampai dengan 5°C. Sedangkan untuk bahan segar seperti daging, unggas, seafood, *frozen food* diletakkan di *freezer* dengan suhu -18°C s/d -21°C.

Jika bahan makanan tersebut disimpan pada tempat yang sesuai dengan daya tahan pada bahan makanan tersebut, maka daya simpan bahan makanan akan lebih terjamin. Bahan makanan seharusnya disimpan pada tempat yang seharusnya agar tidak terpengaruh terhadap bahan makanan yang lain. Dengan pendahuluan ini maka penulis memilih judul skripsi : **“Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Produksi Di Yummy IDN Media”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah yang terdapat pada latar belakang yang telah dijelaskan sebagai berikut :

1. Apa saja fungsi yang ada di dalam prosedur penyimpanan bahan baku produksi pada perusahaan Yummy IDN Media ?
2. Jenis dokumen atau catatan apa saja yang digunakan dalam penyimpanan bahan baku produksi pada perusahaan Yummy IDN Media ?
3. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan baku produksi pada perusahaan Yummy IDN Media ?
4. Kelebihan dan kekurangan yang terdapat dalam prosedur penyimpanan bahan baku produksi pada perusahaan Yummy IDN Media ?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah yang peneliti batasi adalah masalah pada prosedur penyimpanan bahan baku di Yummy IDN Media.

1.4 Perumusan Masalah

Pada identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :
Bagaimana prosedur penyimpanan bahan baku pada proses produksi iklan di Yummy IDN Media.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari :

1. Untuk mengetahui fungsi terkait dalam prosedur penyimpanan bahan baku pada perusahaan Yummy IDN Media.
2. Dokumen dan catatan apa saja yang digunakan dalam penyimpanan bahan baku pada perusahaan Yummy IDN Media.
3. Untuk mengetahui bagaimana prosedur penyimpanan bahan baku produksi pada perusahaan Yummy IDN Media.
4. Untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan apa saja yang terdapat dalam prosedur penyimpanan bahan baku produksi pada perusahaan Yummy IDN Media.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Menciptakan fungsi yang terdapat dalam prosedur penyimpanan bahan baku pada Yummy IDN Media.
2. Penyimpanan bahan baku pada perusahaan Yummy IDN Media memiliki dokumen dan catatan.
3. Memiliki prosedur penyimpanan bahan baku produksi pada perusahaan Yummy IDN Media.
4. Mempermudah sistem yang terdapat dalam prosedur penyimpanan bahan baku pada perusahaan Yummy IDN Media.