

Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Perusahaan Produsen Barang Kebutuhan Dasar PT Unilever Indonesia-Divisi Makanan

Rusdiono J. B., author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20471153&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Setiap perusahaan baik yang bergerak di bidang usaha manufaktur, perdagangan maupun jasa selalu mengadakan persediaan. Persediaan diadakan dengan tujuan menghindari risiko tidak bisa memenuhi keinginan pelanggan, karena tidak selalu barang-barang atau jasa tersedia setiap saat. Persediaan yang dimaksud disini meliputi segala sesuatu sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap permintaan baik internal maupun eksternal.

Persediaan merupakan sebagian dari aktiva perusahaan, jadi adalah sebagian dari penanaman modal perusahaan. Cara organisasi mempergunakan dana dan mengelola investasinya ml adalah merupakan suatu fungsi yang penting dari manajemen. Karena di dalam persediaan juga terkandung biaya yang timbul akibat penanaman modal tersebut, yakni berupa 'opportunity cost', biaya-biaya penenimaan dan pemeriksaan, pergudangan, asuransi, administrasi, keusangan, kesusutan, pencurian dan sebagainya. Manajemen harus bisa mengelola agar keuntungan karena pengadaan persediaan lebih besar dari biaya-biaya yang harus ditanggung dan dikeluarkan.

Perusahaan manufaktur terutama yang bergerak dibidang produksi barang kebutuhan dasar (consumers goods) selain harus mengadakan persediaan untuk menjamin kelancaran produksi, juga harus pandai mengelola persediaan yang sangat beragam tersebut. Perusahaan seperti ini. biasanya memiliki semua jenis persediaan yang meliputi persediaan bahan mentah, bahan pembantu, barang dalam proses dan barang jadi. Selain itu bahan mentahnya biasanya- sangat banyak itemnya, sehingga memerlukan perhatian khusus.

P.T. Unilever Indonesia adalah salah satu perusahaan besar yang bergerak di bidang manufaktur barang kebutuhan dasar yang memproduksi barang-barang : deterjen (dan kimia), kosmetika dan makanan. Makanan memiliki ciri khas bahwa baik bahan mentah maupun barang jadi nya tidak tahan lama sehingga harus cepat alirannya. Divisi makanan yang mengelola mulai dari bahan mentah sampai barang jadi harus bisa mengoptimalkan persediaan agar biaya-biaya persediaan rendah namun tetap bisa menjamin kelancaran usaha perusahaan.

Karya akhir ini akan meneliti, mempelajari dan kemudian membuat analisa tentang bagaimana perusahaan tersebut terutama Divisi Makanan mengelola persediaan bahan mentahnya. Bahan mentah merupakan jenis persediaan yang penting karena merupakan awal kegiatan usahaperusahaan,. apabila terjadi hambatan maka akibatnya akan menimpa kegiatan operasi perusahaan berikutnya0 Sehingga manajemen persediaan bahan mentah merupakan bagian yang penting dan manajemen perusahaan keseluruhannya.