

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM
MENINGKATKAN EFISIENSI PENGELOLAAN BAHAN
BAKU PADA KONGKOU-KONGKOU
CAFE & RESTO DI BOGOR**

***ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY TO INCREASE
THE EFFICIENCY OF RAW MATERIAL MANAGEMENT
AT KONGKOU-KONGKOU CAFE & RESTAURANTS
IN BOGOR***

Oleh

FATHAN PADILAH

61201021008786

SKRIPSI



**JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK
2025**

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM
MENINGKATKAN EFISIENSI PENGELOLAAN BAHAN
BAKU PADA KONGKOU-KONGKOU
CAFE & RESTO DI BOGOR**

***ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY TO INCREASE
THE EFFICIENCY OF RAW MATERIAL MANAGEMENT
AT KONGKOU-KONGKOU CAFE & RESTAANTS
IN BOGOR***

Oleh

FATHAN PADILAH

61201021008786

SKRIPSI

Telah disahkan dan disetujui pada:

Tempat : Depok

Tanggal : 10 Juli 2025

Dosen Pembimbing

Ketua Jurusan

Yumartono, SE., MM.

NIDN/NUPTK : 0022036802

Drs.Henky Hendrawan, MM., M.Si.

NIDN/NUPTK : 0416076506

Mengetahui,

Ketua

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Prof. Dr. Abdul Hamid, M.S.

NIDN/NUPTK : 2017065701

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM
MENINGKATKAN EFISIENSI PENGELOLAAN BAHAN
BAKU PADA KONGKOU-KONGKOU
CAFE & RESTO DI BOGOR**

***ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY TO INCREASE
THE EFFICIENCY OF RAW MATERIAL MANAGEMENT
AT KONGKOU-KONGKOU CAFE & RESTAURANTS
IN BOGOR***

Oleh

FATHAN PADILAH

61201021008786

SKRIPSI

Telah diujikan pada :

Tempat : Depok

Tanggal : 10 Juli 2025

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Dr. Hanantyoko Dewanto, SP, MM.

NIDN/NUPTK : 0427107601

Ricky Rizkie, SE., MM.

NIDN/NUPTK : 0009067609

Mengetahui,

Ketua Jurusan Manajemen

Drs. Henky Hendrawan, M.M., M.Si

NIDN/NUPTK : 0416076506

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : FATHAN PADILAH

NIM : 61201021008786

Judul Skripsi : Analisis Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Efisiensi
Pengelolaan Bahan Baku Pada Kongkou-Kongkou Cafe &
Restoran di Bogor.

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Hasil penelitian dan penulisan dari Skripsi saya adalah murni hasil pemikiran saya yang dikuatkan dengan adanya cek plagiasi sesuai dengan aturan yang berlaku di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.
2. Hasil Penelitian dan penulisan dari Skripsi saya ini, dengan ini dialihkan hak nya kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI untuk paten dan juga hal-hal yang berkaitan.
3. Penulisan hasil penelitian ini (Skripsi) telah mengikuti kaidah-kaidah yang berlaku di lingkungan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.
4. Apabila dikemudian hari, bahwa hasil penelitian ini dan penulisan Skripsi ini mempunyai kesamaan atau terdapat unsur penjiplakan terhadap karya ilmiah orang lain, maka dengan ini saya siap menerima sanksi berupa:
 - a. Pencabutan gelar kesarjanaan saya yang telah saya terima.
 - b. Pencabutan ijazah saya sesuai dengan aturan atau undang-undang yang berlaku.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Depok, 10 Juli 2025

FATHAN PADILAH

Nama : FATHAN PADILAH

NIM : 61201021008786

Judul Skripsi : Analisis Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Efisiensi
Pengelolaan Bahan Baku Pada Kongkou-Kongkou Cafe &
Restoran di Bogor.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan persediaan bahan baku di Kongkou Kongkou Cafe & Resto, yang terletak di Kota Bogor. Latar belakang penelitian ini adalah meningkatnya angka pertumbuhan bisnis di sektor makanan dan minuman (F&B) yang menyebabkan persaingan yang semakin ketat di antara cafe dan resto. Dalam konteks ini, pengelola dituntut untuk bertindak lebih efisien agar dapat bersaing dan meraih keuntungan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Analisis data dilakukan melalui penerapan *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Just In Time* (JIT), yang mencakup perencanaan bahan baku, biaya pembelian, biaya pemesanan, dan biaya penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum penerapan metode EOQ, tingkat efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku berada pada angka rata-rata 0,96, yang menunjukkan bahwa efisiensi belum tercapai. Setelah penerapan metode EOQ, nilai efisiensi meningkat menjadi lebih dari 1, menandakan terjadinya efisiensi. Metode JIT berhasil mengurangi biaya pembelian bahan baku dari biaya awal Rp 61.722.318 dan setelah memakai JIT biaya pembelian sebesar Rp 59.579.896, dengan selisih penghematan sebesar Rp 2.142.422. Hal ini menunjukkan bahwa pengurangan signifikan dalam biaya pembelian dan biaya pemesanan pada sistem JIT mampu memberikan efisiensi yang nyata. Selain itu, JIT juga berkontribusi dalam mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional secara menyeluruh, yang memberikan manfaat jangka panjang bagi perusahaan. Kesimpulan dari penelitian ini merekomendasikan penggunaan metode EOQ atau JIT untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku di Kongkou Kongkou Cafe & Resto.

Kata Kunci : Persediaan Bahan Baku, Efisiensi, *Economic Order Quantity*, *Just In Time*

Abstract

This study aims to analyze the raw material inventory management at Kongkou Kongkou Cafe & Resto, located in Bogor City. The background of this research is the increasing growth of the food and beverage (F&B) industry, which has led to tighter competition among cafes and restaurants. In this context, business managers are required to operate more efficiently in order to stay competitive and achieve profitability. The research uses a descriptive qualitative method with a case study approach. Data analysis was carried out using the Economic Order Quantity (EOQ) and Just In Time (JIT) methods, which include raw material planning, purchasing costs, ordering costs, and storage costs. The results show that before the implementation of the EOQ method, the efficiency level of raw material inventory management was at an average of 0.96, indicating inefficiency. After applying EOQ, the efficiency score

increased to above 1, indicating improved efficiency. The JIT method successfully reduced raw material purchasing costs from Rp 61,722,318 to Rp 59,579,896, resulting in savings of Rp 2,142,422. This indicates that the significant reduction in purchasing and ordering costs through the JIT system can provide real efficiency. Additionally, JIT contributes to minimizing waste and improving overall operational efficiency, offering long-term benefits for the company. The conclusion of this study recommends the use of EOQ or JIT methods to enhance the efficiency of raw material management at Kongkou Kongkou Cafe & Resto.

Keywords: Raw Material Inventory, Efficiency, Economic Order Quantity, Just In Time

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat, taufik serta hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian ini tepat pada waktunya. Shalawat serta salam juga penulis haturkan untuk junjungan kita semua, Nabi Muhammad SAW dengan harapan kita semua mendapatkan syafaatnya di hari pembalasan nanti.

Penelitian dengan judul "Analisis Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Bahan Baku Pada Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran di Bogor" ini disusun guna memenuhi persyaratan ujian memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Jurusan Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI. Penelitian ini dilatar belakangi oleh perkembangan pesat industri F&B di Indonesia, khususnya dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat. Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran, sebagai salah satu pemain dalam industri ini, perlu memahami faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan, terutama kualitas produk dan harga, untuk dapat mempertahankan daya saingnya di pasar.

Dalam menyelesaikan penelitian ini, penulis telah menerima banyak bimbingan, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada:

1. Bapak Mildy Rifa'i, S.E. selaku Ketua Yayasan Nusa Jaya Depok.
2. Bapak Prof. Dr. Abdul Hamid, M.S. selaku Ketua STIE GICI.
3. Bapak Eko Yuliawan, S.E., M.Si. selaku Wakil 1 Bidang Akademik.
4. Bapak Intan Idianto, S.E., M.M. selaku Wakil 2 Bidang Keuangan.
5. Bapak Aldi Friyatna Dira, SE., MM. selaku Wakil 3 Bidang Kemahasiswaan.
6. Bapak Drs. Henky Hendrawan, M.M., M.Si. selaku Ketua Jurusan Manajemen.

7. Bapak Yumartono S.E, M.M. selaku dosen pembimbing yang senantiasa meluangkan waktu dan kesempatannya untuk memberikan arahan serta masukan pada penyusunan Skripsi ini.
8. Ibu Rima Rivallah selaku Manajer Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran yang telah mengizinkan serta membantu menyemangati penulis selama penyusunan Skripsi.
9. Kepada Ayahanda Acep Suparman dan Ibunda Suaebah tercinta serta seluruh keluarga penulis yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini dengan baik.
10. Kepada Rima Septiani terima kasih atas dukungan dan segala bantuannya selama penyusunan skripsi ini.
11. Kepada Aldi Fachrizal, Siti Syaharifanny, Fajri Restu Amalia, M Syahrul, Azizul Hakim, Armanda, Azhar Irhadi selaku sobat misuh Peneliti.
12. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting, I wanna thank me for always being a giver and try give more than I receive, I wanna thank me for try and do more right than wrong, I wanna thank me for just being me at all times.*

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penelitian ini masih banyak memerlukan penyempurnaan. Oleh sebab itu penulis selalu mengharapkan saran dan kritik dari para pembaca semuanya. Harapannya, dimasa yang akan datang nanti penulis mampu menulis dengan lebih baik lagi. Akhir kata sekali lagi penulis mengucapkan terima kasih yang tidak terhingga dan semoga kita semua selalu diberikan kesuksesan. Aminn..

Penulis,

Depok, 10 Juli 2025

FATHAN PADILAH

DAFTAR ISI

	halaman
LEMBAR JUDUL SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGUJIAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	8
1.3 Batasan Masalah	9
1.4 Rumusan Masalah	9
1.5 Maksud dan Tujuan Penelitian	9
1.5.1 Maksud Penelitian	9
1.5.2 Tujuan Penelitian	10
1.6 Sistematika Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
2.1 Manajemen Operasional	12
2.1.1 Pengertian Manajemen Operasional	12
2.1.2 Ruang Lingkup Manajemen Operasional	13
2.1.3 Fungsi Manajemen Operasi	14
2.2 Manajemen Persediaan	15
2.2.1 Pengertian Persediaan	15
2.2.2 Fungsi Persediaan	16
2.2.3 Jenis-jenis Persediaan	17
2.2.4 Biaya Persediaan	18
2.2.5 Bahan Baku	20
2.3 Efisiensi Pengelolaan Persediaan	20
2.3.1 Pengertian Efisiensi	20
2.3.2 Pengertian Pengelolaan Persediaan	21
2.3.3 Fungsi Pengelolaan Persediaan	22
2.4 Economic Order Quantity (EOQ)	23

2.4.1 Pengertian EOQ	23
2.4.2 Asumsi EOQ	24
2.4.3 Safety Stock dan Re-order Point	25
2.4.4 Langkah-langkah Penggunaan EOQ	26
2.5 Just In Time (JIT)	28
2.5.1 Pengertian JIT	28
2.5.2 Prinsip-prinsip JIT	29
2.5.3 Penerapan JIT dalam Industri Kuliner	30
2.5.4 Kelebihan dan Kekurangan JIT	31
2.6 Penelitian Terdahulu	32
2.7 Kerangka Pemikiran	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Desain dan Jenis Penelitian	40
3.2 Objek, Jadwal dan Lokasi Penelitian	40
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian	41
3.4 Metode Pengumpulan Data	41
3.5 Metode Pengelolaan/Analisis Data	42
3.5.1 Metode Economic Order Quantity (EOQ)	42
3.5.2 Metode Just In Time (JIT)	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Hasil Penelitian	47
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	47
4.2 Pembahasan	47
4.2.1 Pengelolaan Bahan Baku Kongkou-Kongkou Cafe & Resto Sebelum Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	47
4.2.2 Pengelolaan Bahan Baku Pada Kongkou-Kongkou Cafe & Resto	50
4.2.3 Analisis Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	51
4.2.4 Efisiensi Persediaan Bahan Baku Pada Kongkou-Kongkou Cafe & Resto	68
4.2.5 Pengelolaan Bahan Baku Kongkou-Kongkou Cafe & Resto Sebelum Menggunakan Metode <i>Just In Time</i> (JIT)	70
4.2.6 Analisis Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode <i>Just In Time (JIT)</i>	78
4.2.7 Pembahasan Hasil Analisis Menggunakan Metode <i>Just In Time</i> (JIT)	83
4.3 Hasil Pembahasan	86
4.3.1 Hasil Pembahasan Metode EOQ	90
4.3.1.1 Efisiensi Persediaan Bahan Baku Setelah Penerapan Metode EOQ	93

4.3.1.2 Efisiensi Bahan Baku Setelah Penerapan Metode EOQ	93
4.3.2 Hasil Pembahasan Metode JIT	94
4.3.2.1 Biaya Pembelian Bahan Baku Dengan Sistem JIT	95
4.3.2.2 Biaya Pemesanan Bahan Baku Dengan Sistem JIT (Perhitungan Ulang)	95
4.3.2.3 Biaya Persediaan Dengan Sistem JIT	96
4.3.2.4 Pembahasan Hasil Analisis Menggunakan Metode JIT	96
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	98
5.1 Kesimpulan	98
5.2 Saran	100
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN.....	105

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1.1 Data Pemesanan Bahan Baku Kongkou Cafe & Restoran 2024.....	4
Tabel 1.2 Data Pemakaian Bahan Baku Kongkou Cafe & Restoran 2024	5
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	34
Tabel 2.2 Persamaan dan Perbedaan Penelitian	37
Tabel 3.1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian	40
Tabel 4.1 Data Pemesanan Bahan Baku Pada Tahun 2024	48
Tabel 4.2 Komposisi Bahan Baku, Stok Bahan Baku dan Kebutuhan Bahan Baku Pada Tahun 2024.....	48
Tabel 4.3 Stok Bahan Baku dan Kebutuhan Bahan Baku Pada Tahun 2024	49
Tabel 4.4 Efisiensi Bahan Baku Kongkou-Kongkou Cafe & Resto Pada Tahun 2024	50
Tabel 4.5 Biaya Pemesanan Bahan Baku Pada Tahun 2024	51
Tabel 4.6 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Pada Tahun 2024	51
Tabel 4.7 Data Hasil Perhitungan Menggunakan Metode EOQ	65
Tabel 4.8 Total Biaya Persediaan Sebelum Diterapkan Metode EOQ	66
Tabel 4.9 Total Biaya Persediaan Sesudah Diterapkan Metode EOQ.....	67
Tabel 4.10 Perhitungan Efisiensi Bahan Baku Setelah Penerapan Metode EOQ	68
Tabel 4.11 Perhitungan Efisiensi Sebelum Penerapan dan Sesudah Penerapan Metode EOQ	69
Tabel 4.12 Data Pembelian Bahan Baku Pada Tahun 2024	70
Tabel 4.13 Data Biaya Pembelian Bahan Baku Pada Tahun 2024	72
Tabel 4.14 Data Penggunaan Bahan Baku Pada Tahun 2024	73
Tabel 4.15 Data Pembelian, Penggunaan, dan Sisa Bahan Baku Pada Tahun 2024	75
Tabel 4.16 Data Pembelian, Penggunaan, dan Sisa Bahan Baku Dihitung Dalam Nilai Rupiah Pada Tahun 2024	76
Tabel 4.17 Biaya Pemesanan Bahan Baku Pada Tahun 2024	77
Tabel 4.18 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Pada Tahun 2024	78
Tabel 4.19 Biaya Persediaan Bahan Baku Dengan Sistem Tradisional Kongkou- Kongkou Cafe & Resto Pada Tahun 2024.....	78
Tabel 4.20 Frekuensi Pemesanan Bahan Baku Dengan Sistem Tradisional dan Sistem <i>Just In Time</i> Pada Kongkou-Kongkou Cafe & Resto	80
Tabel 4.21 Pembelian Bahan Baku Dengan Sistem <i>Just In Time</i> Pada Kongkou- Kongkou Cafe & Resto	80

Tabel 4.22 Biaya Persediaan Bahan Baku 1 Tahun Dengan Sistem <i>Just In Time</i> Pada Kongkou-Kongkou Cafe & Resto	83
Tabel 4.23 Perbandingan Biaya Persediaan 1 Tahun Bahan Baku Pada Kebijakan Kongkou-Kongkou Cafe & Resto Dengan Sistem JIT	85
Tabel 4.24 Perbandingan Pendapatan Dalam 1 Tahun Menggunakan Metode Tradisional, Metode EOQ, dan Metode JIT	86
Tabel 4.25 Perbandingan Biaya Persediaan 1 Tahun Dengan Menggunakan Metode Tradisional, Metode EOQ, dan Metode JIT	88
Tabel 4.26 Tabel 4.26 Perbandingan Persediaan Barang & Biaya Persediaan Dalam 1 Tahun Menggunakan Metode EOQ dan Metode JIT	89

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1.1 Profinsi dengan jumlah usaha F&B tertinggi, 2023	2
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran 1 <i>Transkrip</i> Wawancara Informan Satu	94
Lampiran 2 <i>Transkrip</i> Wawancara Informan Dua.....	97
Lampiran 3 Surat Keterangan Penelitian	100
Lampiran 4 Daftar Riwayat Hidup	101
Lampiran 5 Hasil <i>Plagiarism Checker</i>	102
Lampiran 6 Kartu Bimbingan	103
Lampiran 7 Tabel Distribusi frekuensi / Tabel Z	103
Lampiran 8 Dokumentasi	104