

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DENGAN METODE EOQ (*ECONOMIC ORDER
QUANTITY*) DI B' FRIED CHICKEN
TAMAN CIMANGGU**

SKRIPSI

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Ujian
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Pada Jurusan Manajemen
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Oleh:

ANISA AGUSTINA

NIM: 2411706586



**JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK
2022**



JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK

PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DENGAN METODE *EOQ* (*ECONOMIC ORDER QUANTITY*)**

DI B' FRIED CHICKEN TAMAN CIMANGGU

Oleh:

Nama : ANISA AGUSTINA
NIM : 2411706586
Program Studi : MANAJEMEN

Telah Disetujui dan Disahkan di Bogor Pada Tanggal 18 Agustus 2022

Dosen Pembimbing,

Maya Andini Kartikasari, SP., MM

Menyetujui,
Ketua Jurusan Manajemen

Altatit Dianawati, S.Si, MM

Mengesahkan,
Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Prof. Dr. Sri Gambir Melati Hatta, SH



JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK

Skripsi Berjudul

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DENGAN METODE *EOQ* (*ECONOMIC ORDER QUANTITY*)
DI BFC TAMAN CIMANGGU**

Oleh:

Nama : ANISA AGUTINA
NIM : 2411706586
Program Studi : Manajemen

Telah Dipertahankan di Hadapan Sidang Tim Penguji Skripsi, Pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 18 Agustus 2022
Waktu : 10.40 – 12.00 WIB

DAN YANG BERSANGKUTAN DINYATAKAN LULUS

Tim Penguji Skripsi

Ketua : Ricky Rizkie, SE, MM

()

Anggota I : Muhammad Aziz Winardi N, ST, MM (

)

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Altatit Dianawati, S.Si, MM

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : ANISA AGUSTINA
Tempat, Tanggal Lahir : BOGOR, 7 AGUSTUS 2000
NIM : 2411706586
Jurusan : MANAJEMEN
Nomor KTP : 3201044708000004
Alamat : KP. TALANGSARI RT04 / RW 02 DESA PASIRLAJA
KECAMATAN SUKARAJA KABUPATEN BOGOR

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi yang berjudul Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) di *BFC Taman Cimanggu* ini merupakan hasil karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain (*plagiat*).
2. Memberikan ijin hak bebas Royalti Non-Eksklusif kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI untuk menyimpan, mengalihmediakan atau mengalihformatkan, mengelola, mendistribusikan dan mempublikasikan skripsi ini melalui internet dan atau media lain bagi kepentingan akademis baik dengan maupun tanpa sepengetahuan saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh rasa tanggung jawab dan saya bersedia menerima konsekuensi dalam bentuk apapun sesuai dengan aturan yang berlaku termasuk dicopot gelar kesarjanaan saya apabila di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar adanya.

Depok, 18 Agustus 2022

ANISA AGUSTINA

ABSTRAK

ANISA AGUSTINA 2411706586 ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE EOQ (*ECONOMIC ORDER QUANTITY*) DI *B' FRIED CHICKEN* TAMAN CIMANGGU

B' Fried Chicken Taman Cimanggu merupakan sebuah UMKM waralaba dengan produk utamanya ialah ayam tepung dimana dalam pembuatannya terdiri dari tiga bahan baku utama yaitu ayam, tepung juga minyak. Dalam memproduksi ayam tepung di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu pelaku usaha dituntut untuk selalu mencukupi permintaan pelanggan dan menjaga kualitas produk, hal yang harus dilakukan untuk memenuhi itu semua pelaku usaha harus memperhatikan persediaan bahan baku produksi. Namun nyatanya dalam proses produksi masih ada kendala mengenai persediaan bahan baku yang masih sering mengalami *stock out* hal tersebut dikarenakan frekuensi pemesanan yang belum maksimal, juga biaya penyimpanan yang cukup tinggi sehingga berdampak juga pada biaya total persediaan yang ada. Selain itu, untuk mencegah kekrurangan atau kelebihan stok pada 1 tahun kedepan maka perlu adanya perhitungan jumlah persediaan bahan baku optimal di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu dan peramalan jumlah penjualan 1 tahun yang akan datang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian persediaan yang telah berjalan di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu, untuk mengetahui total persediaan bahan baku utama berdasarkan metode *economic order quantity* (EOQ) di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu, juga untuk peramalan penjualan produk ayam tepung pada tahun 2022 serta untuk mengetahui total persediaan bahan baku menurut metode *economic order quantity* (EOQ). Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder yang bersifat kuantitatif yang berhubungan dengan persediaan bahan baku ayam tepung.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemesanan bahan baku yang optimal menurut kebijakan yang telah berlaku ialah ayam 57kg, tepung 23kg, minyak 15kg. Perbandingan pemesanan optimal menurut EOQ ayam 52kg, tepung 59kg, minyak 37kg. Frekuensi pemesanan menurut kebijakan yang telah berlaku ialah ayam 41 kali, tepung 42 kali, minyak 40 kali. Perbandingan menurut EOQ frekuensi pemesanan ayam 43 kali, tepung 15 kali, minyak 15 kali. Titik pemesanan kembali ROP menurut EOQ ialah ayam sebanyak 16kg, tepung 6kg, minyak 4kg. Dengan menggunakan metode EOQ pelaku usaha dapat menghemat total biaya persediaan untuk ayam potong sebesar Rp. 102.023, untuk tepung Rp. 49.000, untuk minyak Rp. 45.604. Untuk peramalan penjualan tahun 2022 menurut metode OLS ialah sebanyak 2.703 kg. Berdasarkan perhitungan pengolahan metode yang digunakan peneliti, bisa dilihat dengan digunakannya metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dalam kebijakan pengadaan bahan makanan maka akan mendapatkan kuantitas pemesanan bahan makanan yang optimal dengan biaya yang minimum.

Kata kunci: Perencanaan, pengendalian persediaan, jumlah pesanan optimal (EOQ), total biaya persediaan (TIC), persediaan pengaman, titik pemesanan kembali (ROP), forecasting, peramalan.

ABSTRACT

ANISA AGUSTINA 2411706586 ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY CONTROL USING EOQ (ECONOMIC ORDER QUANTITY) METHOD IN B' FRIED CHICKEN TAMAN CIMANGGU

B' Fried Chicken Taman Cimanggu is a UMKM franchised whose main product is chicken flour which in its manufacture consists of three main raw materials, namely chicken, flour and oil. In producing flour chicken at B' Fried Chicken Taman Cimanggu, business actors are required to always meet customer demand and maintain product quality, the thing that must be done to fulfill this is that all business actors must pay attention to the supply of production raw materials. But in fact in the production process there are still obstacles regarding the supply of raw materials which still often experience stock outs, this is because the order frequency is not maximized, as well as high enough storage costs so that it has an impact on the total cost of the existing inventory. In addition, to prevent shortages or excess stock in the next 1 year, it is necessary to calculate the optimal amount of raw material inventory at B' Fried Chicken Taman Cimanggu and forecast sales for the next 1 year.

This study aims to determine the inventory control that has been running at B' Fried Chicken Taman Cimanggu, to determine the total inventory of main raw materials based on the economic order quantity (EOQ) method at B' Fried Chicken Taman Cimanggu, as well as to forecast sales of flour chicken products in 2015. 2022 and to find out the total inventory of raw materials according to the economic order quantity (EOQ) method. The type of research used is descriptive quantitative research. The data used in this study consisted of primary and secondary quantitative data related to the supply of chicken flour raw materials.

The results showed that the optimal order of raw materials according to the prevailing policy was 57kg chicken, 23kg flour, 15kg oil. Optimal order comparison according to EOQ chicken 52kg, flour 59kg, oil 37kg. The frequency of orders according to the policy that has been in effect is 41 times chicken, 42 times flour, 40 times oil. Comparison according to EOQ frequency of ordering chicken 43 times, flour 15 times, oil 15 times. The point of reordering ROP according to EOQ is 16kg of chicken, 6kg of flour, 4kg of oil. By using the EOQ method, business actors can save the total cost of inventory for chicken pieces of Rp. 102,023, for flour Rp. 49,000, for oil Rp. 45,604. for forecasting sales in 2022 according to the OLS method is 2,703 kg. Based on the calculation of the processing method used by the researcher, it can be seen that by using the EOQ (Economic Order Quantity) method in the food supply policy, it will get the optimal quantity of food orders with minimum costs.

Keywords: Planning, inventory control, optimal order quantity (EOQ), total inventory cost (TIC), safety stock, reorder point (ROP), forecasting.

KATA PENGANTAR

Puji syukur Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa penulis panjatkan karena berkat rahmat, taufik, hidayah, serta inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi 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 Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) ini di susun guna memenuhi persyaratan ujian memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI. Alasan pemilihan judul tersebut karena penulis melihat fenomena di sekitar masyarakat usaha *frenchise* seperti ayam tepung sangat berkontribusi besar bagi perekonomian negara khususnya pada saat ini usaha potensial untuk di kembangkan. Oleh sebab itu diperlukan penelitian lebih lanjut agar mengetahui metode apa yang dapat meminimalkan dan menghemat biaya persediaan untuk keberlangsungan usaha *frenchise*.

Dalam proses penulisannya, tentunya penulis dibantu oleh banyak pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak H. Nurdin Rifa'i, SE., MAP selaku Ketua Yayasan Nusa Jaya Depok yang telah berusaha untuk selalu mengembangkan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI ini dengan baik.
2. Ibu Prof. Dr. Gambir Melati Hatta, SH selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah mengelola kampus dengan cukup baik.
3. Ibu Altatit Dianawati, S.Si., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.
4. Ibu Maya Andini Kartikasari, SP., MM selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah dengan sabar dan bersedia membimbing dan mengarahkan penulis dari awal hingga penulis selesai menyusun skripsi dengan nilai baik.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI khususnya Program Studi Manajemen yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang

telah dengan penuh ketekunan dan dedikasi yang tinggi mengajar penulis hingga penulis bisa menjadi seorang Sarjana Ekonomi seperti sekarang ini.

6. Para Staff dan karyawan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah melayani penulis dengan sepenuh hati.
7. Rekan-rekan mahasiswa angkatan 2017/2018 yang telah bersama-sama penulis menjalani masa perkuliahan di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI selama empat tahun dengan penuh suka cita.
8. Ibu Devinta Ratnasari selaku pemilik *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu yang telah bersedia memberikan izin penelitian.
9. Ayahanda Muhamad Jamil serta Ibunda Khoeriah tercinta yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan penyusunan skripsi ini dengan baik.
10. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan dorongan yang luar biasa selama proses pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih banyak memerlukan penyempurnaan. Oleh sebab itu penulis selalu mengharapkan saran dan kritik dari pada pembaca semuanya. Harapannya, di masa yang akan datang nanti penulis mampu menulis dengan lebih baik lagi. Akhir kata sekali lagi penulis mengucapkan terimakasih yang tidak terhingga dan semoga kita semua selalu diberikan kesuksesan. Aamiin

Depok, 18 Agustus 2022
Penulis,

ANISA AGUSTINA
NIM: 2411706586

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	i
LEMBARAN SIDANG	ii
PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
1.7. Sistematika Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Landasan Teori.....	7
2.1.1 Persediaan	7
2.1.2 Jenis-Jenis Persediaan	7
2.1.3 Fungsi Persediaan	8
2.1.4 Pengendalian Persediaan.....	10
2.1.5 Tujuan Pengendalian Persediaan.....	11
2.1.6 Biaya Persediaan	12
2.1.7 Bahan Baku	13
2.1.8 Peramalan (Forecasting).....	13
2.1.9 Economic Order Quantity (EOQ)	14
2.1.10 Safety Stock (Persediaan Pengamanan).....	16
2.1.11 Reorder Point.....	16
2.2. Penelitian Terdahulu.....	16
2.3. Kerangka Konseptual	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	22
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2. Jenis dan Metode Penelitian	22
3.3. Teknik Pengumpulan Data	23
3.4. Sumber Data	23
3.5. Teknik Analisis Data	24
3.5.1. Metode Ordinary Least Square	24
3.5.2. Metode Economic Order Quantity	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Hasil Penelitian.....	29
4.1.1. Gambaran Umum Perusahaan.....	29

4.1.2.	Rantai Pasok Bisnis B' Fried Chicken	30
4.2	Analisis Data Dan Pembahasan.....	31
4.2.1.	Analisis Biaya Pemesanan Menurut Kebijakan <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu	31
4.2.2.	Analisis Biaya Penyimpanan Menurut Kebijakan B' Fried Chicken Taman Cimanggu	32
4.2.3.	Safety Stock	33
4.2.4.	Total Biaya Persediaan Menurut Kebijakan Di B' Fried Chicken Taman Cimanggu	34
4.2.5.	Analisis Persediaan Bahan Baku Dengan Metode EOQ.....	34
4.2.6.	Analisis Biaya Pemesanan Menggunakan Metode EOQ	36
4.2.7.	Analisis Biaya Penyimpanan Menggunakan Metode EOQ	37
4.2.8.	Frekuensi Pemesanan	38
4.2.9.	Safety Stock	38
4.2.10.	Total Biaya Persediaan (<i>Total Inventory Cost</i>)	39
4.2.11.	Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>)	40
4.2.12.	Analisis Kurva Hasil Perhitungan Menggunakan Metode EOQ.....	42
4.3.	Rangkuman Hasil Perbandingan <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu Dan Metode EOQ	44
4.3.1.	Perbandingan Jumlah Optimal Bahan Baku Dan Frekuensi Pemesanan ...	44
4.3.2.	Perbandingan Total Biaya Persediaan (TIC).....	45
4.3.3.	Analisis Peramalan Penjualan	46
4.4.	Penentuan Jumlah Pemesanan Ekonomis (EOQ).....	49
4.4.1.	Analisis Biaya Persediaan Bahan Baku Di <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu	50
4.4.2.	Analisis Biaya Pemesanan Bahan Baku Menggunakan EOQ Hasil Forecasting.....	51
4.4.3.	Analisis Biaya Penyimpanan Menggunakan Metode EOQ Dari Hasil Forecasting.....	53
4.4.4.	Frekuensi Pemesanan	54
4.4.5.	Safety Stock	54
4.4.6.	Total Biaya Persediaan (<i>Total Inventory Cost</i>).....	55
4.4.7.	Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>).....	56
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	58
5.1	Simpulan.....	58
5.2	Saran	59
DAFTAR	PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Dari <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu Periode 2021	2
Tabel 1.2 Data Pemesanan Bahan Baku Tahun 2021	3
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	19
Tabel 3.1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	22
Tabel 4.1 Komponen Biaya Pemesanan Bahan Di <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu.....	31
Tabel 4.2 Total Biaya Persediaan Berdasarkan Kebijakan di <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu	34
Tabel 4.3 Data Keterangan Jumlah Pembelian Optimal Berdasarkan Metode EOQ.....	35
Tabel 4.4 Total Biaya Persediaan Berdasarkan Metode EOQ di <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu	40
Tabel 4.5 Hasil Perbandingan Jumlah Optimal Bahan Baku (EOQ).....	44
Tabel 4.6 Hasil Perbandingan Total Biaya Persediaan (TIC).....	45
Tabel 4.7 Perhitungan Data Penjualan Periode 2021 (Trend Garis Lurus).....	46
Tabel 4.8 Analisis Hasil Peramalan Penjualan Periode 2021	47
Tabel 4.9 Perhitungan Penjualan Periode 2021	48
Tabel 4.10 Data Kebutuhan Bahan Baku Di <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu	49
Tabel 4.11 Data Keterangan Jumlah Pembelian Optimal Berdasarkan Metode EOQ.....	51
Tabel 4.12 Total Biaya Persediaan Berdasarkan Metode EOQ Dari Hasil Forecasting di <i>B' Fried Chicken</i> Taman Cimanggu	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kurva EOQ.....	15
Gambar 2.2 Kerangka Konseptual	20
Gambar 4.1 Gambar Rantai Pasok.....	30
Gambar 4.2 Kurva EOQ.....	42
Gambar 4.3 Kurva EOQ.....	43
Gambar 4.4 Kurva EOQ.....	43
Gambar 4.5 Kurva OLS	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat keterangan penelitian	62
Lampiran 2. Bukti Observasi	63
Lampiran 3. Data Wawancara.....	64
Lampiran 4. EOQ Ayam	65
Lampiran 5. EOQ Minyak.....	68
Lampiran 6. EOQ Tepung.....	71
Lampiran 7. Perbandingan Kebijakan dan EOQ.....	75
Lampiran 8. Tabel OLS.....	76
Lampiran 9. Kartu Bimbingan	77
Lampiran 10. Riwayat Hidup.....	78
Lampiran 11. Harga dan Hasil Frekuensi Pemesanan	79