

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU BIJI KOPI,  
KRIMER DAN SUSU SEGAR PADA  
KEDAI KOPI XYZ DI BOGOR**

**SKRIPSI**

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

Oleh :

**REVI WIDIA  
NIM : 2412008447**



**JURUSAN MANAJEMEN  
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI  
DEPOK  
2024**



JURUSAN MANAJEMEN  
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI  
DEPOK

PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU BIJI KOPI,  
KRIMER DAN SUSU SEGAR PADA  
KEDAI KOPI XYZ DI BOGOR**

Oleh :

Nama : REVI WIDIA  
NIM : 2412008447  
Program Studi : Manajemen

Telah Disetujui dan Disahkan di Depok Pada Tanggal 5 Agustus 2024

Dosen Pembimbing,

Menyetujui,  
Ketua Jurusan Manajemen

Jhonson Sitanggang, SP, MM

Drs. Henky Hendrawan, MM., MSi

Mengesahkan,  
Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Prof. Dr. Abdul Hamid, MS



JURUSAN MANAJEMEN  
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI  
DEPOK

Skripsi Berjudul

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU BIJI KOPI,  
KRIMER DAN SUSU SEGAR PADA  
KEDAI KOPI XYZ DI BOGOR**

Oleh :

Nama : REVI WIDIA  
NIM : 2412008447  
Program Studi : Manajemen

Telah Dipertahankan di Hadapan Sidang Tim Penguji Skripsi, Pada :

Hari : Senin  
Tanggal : 5 Agustus 2024  
Waktu : 14.20 – 15.40 WIB

DAN YANG BERSANGKUTAN DINYATAKAN LULUS

Tim Penguji Skripsi

Ketua : Dr. Hanantyo Dewanto, SP., MM (.....)

Anggota : Ricky Rizky, SE., MM (.....)

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Manajemen

Drs. Henky Hendrawan, MM., MSi

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : REVI WIDIA  
NIM : 2412008447  
Program Studi : Manajemen  
Nomor KTP : 3271046512020028  
Alamat : Bojong Baru Rt 06 Rw 02, Kel. Pasir Kuda Kec. Bogor Barat  
16119

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi yang berjudul Analisis Persediaan Bahan Baku Biji Kopi, Krimer dan Susu Segar pada Kedai Kopi XYZ di Bogor 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, 5 Agustus 2024

REVI WIDIA

## ABSTRAK

**REVI WIDIA. NIM 2412008447. Analisis Persediaan Bahan Baku Biji Kopi, Krimer dan Susu Segar Pada Kedai Kopi XYZ Bogor.**

---

Industri kuliner, terutama coffee shop, sedang mengalami pertumbuhan pesat di Indonesia, mencerminkan tren yang berkembang pesat dalam bisnis kopi di berbagai wilayah. Minat tinggi masyarakat terhadap kopi tidak hanya menjadikannya minuman tetapi juga gaya hidup yang penting, yang tercermin dari popularitas kedai kopi independen dan komunitas pecinta kopi yang berkembang di berbagai kota besar. Manajemen persediaan bahan baku menjadi krusial bagi bisnis *coffee shop* karena kesalahan dalam pengelolaan persediaan dapat mengganggu proses produksi, menyebabkan biaya penyimpanan berlebihan dan mengurangi efisiensi operasional.

Penelitian ini mengfokuskan pada pengendalian persediaan bahan baku di Kedai Kopi XYZ dengan tujuan utama untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi biaya persediaan. Metode Analisis ABC digunakan untuk mengklasifikasikan bahan baku menjadi kelompok A, B, dan C berdasarkan kontribusi relatif mereka terhadap operasional kedai kopi. Kelompok A, yang mencakup biji kopi, krimer, dan susu segar, diidentifikasi sebagai bahan baku dengan nilai kontribusi tertinggi yang mempengaruhi proses produksi dan biaya persediaan secara signifikan. Implementasi Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dilakukan untuk menghitung jumlah optimal pemesanan, *Reorder Point* (ROP), dan *Safety Stock* (SS) untuk setiap kelompok bahan baku ini.

Hasil analisis menunjukkan bahwa untuk biji kopi, EOQ sebesar 22 pack dengan *Total Inventory Cost* (TIC) sebesar Rp 1.731.462 per tahun. Disarankan frekuensi pemesanan adalah 42 kali per tahun, dengan *Safety Stock* sebesar 8 pack ROP 13 pack untuk memastikan ketersediaan stok yang cukup. Untuk krimer, EOQ sebesar 347 liter dengan TIC Rp 434.355,744 per tahun. Frekuensi pemesanan dapat disarankan 5 kali per tahun, dengan *Safety Stock* 9 liter dan ROP 13 liter. Sementara untuk susu segar, EOQ sebesar 400 liter dengan TIC Rp 328.200 per tahun. Frekuensi pemesanan yang disarankan adalah 9 kali per tahun, dengan *Safety Stock* 28 liter dan ROP 37 liter. Implementasi Metode EOQ ini telah terbukti efektif dalam mengurangi biaya persediaan secara keseluruhan sambil memastikan ketersediaan stok yang optimal, yang pada gilirannya membantu Kedai Kopi XYZ untuk meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi pemborosan, dan mencapai tujuan keuangan jangka panjang.

**Kata kunci : persediaan, analisis ABC, EOQ, total biaya persediaan**

## **ABSTRACT**

**REVI WIDIA. NIM 2412008447. *Analysis of Raw Material Inventory Beans Coffee, Creamer and Fresh Milk at XYZ Bogor Coffee Shop.***

---

*The culinary industry, especially coffee shops, is experiencing rapid growth in Indonesia, reflecting the fast-growing trend in the coffee business in various regions. People's high interest in coffee has not only made it a favorite drink but also an important lifestyle, which is reflected in the popularity of independent coffee shops and the growing community of coffee lovers in various big cities. Raw material inventory management is crucial for the coffee shop business because errors in inventory management can disrupt the production process, cause excessive storage costs and reduce operational efficiency.*

*This research focuses on controlling raw material inventory at XYZ Coffee Shop with the main aim of increasing operational efficiency and reducing inventory costs. The ABC Analysis method is used to classify raw materials into groups A, B, and C based on their relative contribution to coffee shop operations. Group A, which includes coffee beans, creamer and fresh milk, was identified as the raw material with the highest contribution value that significantly influences the production process and inventory costs. Implementation of the Economic Order Quantity (EOQ) method is carried out to calculate the optimal number of orders, Reorder Point (ROP), and Safety Stock (SS) for each group of raw materials.*

*The analysis results show that for coffee beans, the EOQ is 22 packs with a Total Inventory Cost (TIC) of IDR 1,731.462/year. The recommended ordering frequency is 42 times/year, with a Safety Stock of 8 packs and ROP 13 packs to ensure sufficient stock availability. For creamer, the EOQ is 347 liters with a TIC of IDR 434,355.744/year. The order frequency can be recommended 5 times/year, with a Safety Stock of 9 liters and ROP 13 liters. Meanwhile for fresh milk, the EOQ is 400 liters with a TIC of IDR 328,200/year. The recommended ordering frequency is 9 times/year, with a Safety Stock of 28 liters and ROP 37 liters. Implementation of the EOQ Method has proven effective in reducing overall inventory costs while ensuring optimal stock availability, which in turn helps XYZ Coffee Shop to increase operational efficiency, reduce waste, and achieve long-term financial goals.*

**Key words: *inventory, ABC analysis, EOQ, total inventory costs***

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa Alhamdulillah, penulis bersyukur kepada Allah SWT, yang Maha Esa, atas rahmat, petunjuk, dan bimbingannya sehingga penelitian dan penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu. Shalawat dan salam juga penulis sampaikan kepada Nabi Muhammad SAW, semoga kita semua mendapatkan syafaatnya di hari akhir kelak.

Penelitian ini berjudul "Analisis Persediaan Bahan Baku Biji Kopi, Krimer dan Susu Segar pada Kedai Kopi XYZ di Bogor" disusun untuk memenuhi persyaratan ujian guna meraih gelar Sarjana Ekonomi dari Jurusan Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI. Alasan pemilihan judul tersebut karena penulis melihat belum optimalnya pengendalian persediaan bahan baku pada Kedai Kopi XYZ di Bogor. Oleh sebab itu perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk membantu secara efisien mengelola dan mengoptimalkan persediaan bahan baku pada Kedai Kopi XYZ di Bogor.

Dalam proses penyusunannya, penulis mendapat banyak bantuan dan dukungan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Mildy Rifa'I, SE selaku Ketua Yayasan Nusa Jaya Depok, yang telah berupaya keras dalam pengembangan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI ini.
2. Prof. Dr. Abdul Hamid, MS selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI, atas pengelolaan kampus yang baik.
3. Drs. Henky Hendrawan, MM., MSi selaku Ketua Jurusan Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI, yang terus berusaha meningkatkan kualitas program studi ini.
4. Bapak Jhonson Sitanggang, SP, MM, selaku Dosen Pembimbing Skripsi, yang telah sabar membimbing penulis dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI, terutama Jurusan Manajemen, yang dengan penuh dedikasi telah mengajar dan membimbing penulis hingga meraih gelar Sarjana Ekonomi.
6. Para staff dan karyawan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang selalu memberikan pelayanan dengan sepenuh hati.
7. Rekan-rekan mahasiswa angkatan 2020, yang telah menjalani perjalanan perkuliahan bersama-sama dengan penuh semangat.

8. Bapak Ali Abu Negara, sebagai Pemilik Kedai Kopi XYZ Bogor, yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian ini.
9. Ayahanda Suhelmi dan Ibunda Dewi Apriani tercinta, yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
10. Suami tercinta Genta Pratama, yang selalu memberikan motivasi dan dukungan dalam setiap langkah penulis.
11. Teman baik penulis Gabriel Stefanus, yang selalu mendukung dan menghibur penulis.
12. Dan kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu namanya, yang telah memberikan dorongan dan dukungan selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis sadar bahwa skripsi ini masih memerlukan penyempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca untuk penulisan yang lebih baik di masa depan. Terima kasih tak terhingga, semoga kita semua selalu diberkahi dan sukses. Amiin.

Depok, 5 Agustus 2024  
Penulis,

Revi Widia  
NIM: 2412008447



## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR SIDANG .....	iii
PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
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 Pembatasan Masalah .....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
1.7 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Landasan Teori .....	8
2.1.1 Pengertian Persediaan .....	8
2.1.2 Jenis Persediaan .....	9
2.1.3 Fungsi Persediaan .....	9
2.1.4 Tujuan Persediaan.....	10
2.1.5 Pengertian Pengendalian Persediaan .....	11
2.1.6 Tujuan Pengendalian Persediaan .....	12
2.1.7 Biaya dalam Persediaan.....	12
2.1.8 Analisis ABC .....	13
2.1.9 <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ).....	14
2.1.10 Persediaan Pengaman ( <i>Safety Stock</i> ) .....	15
2.1.11 Pemesanan Ulang Kembali ( <i>Reorder Point</i> ) .....	17
2.1.12 Frekuensi Pemesanan.....	17
2.2 Penelitian Terdahulu.....	18
2.3 Kerangka Konseptual .....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
3.2 Jenis Penelitian .....	24

3.3 Jenis dan Sumber Data .....	25
3.3.1 Jenis Data .....	25
3.3.2 Sumber Data .....	25
3.4 Metode Pengumpulan Data .....	25
3.4.1 Penelitian Lapangan ( <i>Field Research</i> ).....	25
3.4.2 Studi Kepustakaan ( <i>Library Research</i> ).....	26
3.5 Metode Analisis Data .....	26
3.5.1 Analisis ABC .....	27
3.5.2 Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ).....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	31
4.1 Hasil Penelitian.....	31
4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan .....	31
4.1.2 Pengendalian Persediaan Kedai Kopi XYZ.....	31
4.1.3 Jenis Proses Persediaan.....	31
4.2 Pembahasan .....	32
4.2.1 Analisis Pengendalian Persediaan Menggunakan Metode Analisis ABC .	32
4.2.2 Analisis Pengendalian Persediaan Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ).....	36
4.2.3 Perbandingan metode pengendalian persediaan di Kedai Kopi XYZ dengan Metode EOQ .....	49
4.2.4 Penambahan <i>Freezer</i> dan <i>Chiller</i> .....	51
BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....	52
5.1 Simpulan.....	52
5.2 Saran .....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	54
LAMPIRAN .....	57

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Penjualan Produk Cup Kedai Kopi XYZ 2023.....	3
Tabel 1. 2 Data Penjualan Produk Literan Kedai Kopi XYZ 2023.....	3
Tabel 1. 3 Ringkasan Penelitian Terdahulu .....	20
Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian .....	29
Tabel 3. 2 Variabel Penyesuaian ( <i>Safety Factor</i> ).....	29
Tabel 4. 1 Data Pembelian Bahan Baku 2023 .....	33
Tabel 4. 2 Data Penggunaan Bahan Baku 2023 .....	33
Tabel 4. 3 Harga Bahan Baku .....	34
Tabel 4. 4 Analisis ABC .....	34
Tabel 4. 5 Hasil Analisis ABC.....	35
Tabel 4. 6 Kebutuhan Bahan Baku .....	36
Tabel 4. 7 Frekuensi Pemesanan Biji Kopi.....	36
Tabel 4. 8 Frekuensi Pemesanan Krimer .....	37
Tabel 4. 9 Frekuensi Pemesanan Susu Segar .....	37
Tabel 4. 10 Biaya Pemesanan Bahan Baku.....	37
Tabel 4. 11 Biaya Penyimpanan Biji Kopi .....	38
Tabel 4. 12 Biaya Penyimpanan Krimer .....	38
Tabel 4. 13 Biaya Penyimpanan Susu Segar.....	39
Tabel 4. 14 Total Biaya Persediaan.....	40
Tabel 4. 15 Waktu Tunggu.....	41
Tabel 4. 16 Deviasi Biji Kopi .....	42
Tabel 4. 17 Deviasi Krimer .....	45
Tabel 4. 18 Deviasi Susu Segar .....	47
Tabel 4. 19 Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Biji Kopi .....	49
Tabel 4. 20 Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Krimer.....	50
Tabel 4. 21 Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Susu Segar .....	50
Tabel 4. 22 Biaya Penyimpanan Penambahan <i>Freezer</i> pada Bahan Baku Krimer....	51
Tabel 4. 23 Biaya Penyimpanan Penambahan <i>Chiller</i> pada Bahan Baku Susu Segar..	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Pendapatan Pasar Kopi Indonesia .....	1
Gambar 1. 2 Kerangka Konseptual .....	23

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Penelitian .....	57
Lampiran 2 Daftar Produk dan Produk Terjual 2023.....	58
Lampiran 3 Tabel Data Pembelian Bahan Baku .....	59
Lampiran 4 Tabel Data Kebutuhan Bahan Baku .....	59
Lampiran 5 Tabel Harga Bahan Baku.....	60
Lampiran 6 Kartu Bimbingan Skripsi .....	61
Lampiran 7 Daftar Riwayat Hidup.....	62
Lampiran 8 Hasil Plagiasi .....	62