# BAB IV

# HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

## 4.1 Hasil Penelitian

**4.1.1 Gambaran Umum Responden dan Lokasi Penelitian**

Kebuli yaman merupakan rumah makan yang menyajikan hidangan nasi kebuli khas timur tengah. Pemilik rumah makan saat ini adalah Pak Rifqi Farhat, Owner cabang pondok kelapa adalah Pak Bambang rusdianto, dan untuk Manager Operasional cabang pondok kelapa adalah Pak M. Irfan. Rumah makan kebuli yaman cabang pondok kelapa berdiri sejak tahun 2022 dan beralamat di Rt05, RW.11, Malaka Jaya, Kec. Duren Sawit, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta.

 Rumah makan kebuli yaman sampai saat ini terus menjaga kualitas produk. Kebuli yaman juga menawarkan berbagai pilihan menu seperti Nasi Kebuli Loyang Ayam, Nasi Kebuli Loyang Sapi, Nasi Kebuli Loyang Kambing.

 Keseluruhan tenaga kerja dalam proses produksi kebuli yaman berjumlah 4 karyawan yang dibagi menjadi beberapa bagian, diantaranya adalah 1 dibagian kepala toko, 1 Kasir, 1 Chef, 1 Waither. Jam kerja karyawan dimulai dari jam 10 pagi sampai jam 10 malam, dan bila ada deadline pesanan kebuli yaman bias lembur sampai pagi.

 Karyawan menerima pesanan dari Customer yang berbeda-beda tiap harinya dan dari jumlah pemesanan pun berbeda-beda tiap pesanannya. Rumah makan kebuli yaman selalu menyediakan menu makanan setiap harinya dan karyawan berganti setiap liburnya. Saat memiliki pesanan karyawan menyelesaikan orderannya dan jika belum ada pesanan yang masuk karyawan mengolah makanan seperti Nasi kebuli, Ayam, sapi, dan kambing, untuk disimpan menjadi stok. Pemesanan stok bahan baku yang kebuli yaman pesan memiliki 1 *supplier* tetap untuk bahan baku Nasi kebuli, Ayam, Sapi, dan Kambing, yang dimana *supplier* tersebut adalah distributor.

 Pemesanan stok bahan baku yang rumah makan kebuli yaman pesan seperti Nasi kebuli, ayam, kambing, dan sapi pun memiliki waktu tunggu atau *lead time* 2 hari dari waktu pemesanan dan jika bahan baku mengalami keterlambatan pengiriman bias sampai 3 hari dari waktu pemesanan. Dalam usaha bisnis rumah makan ini harus menjaga kualitas Bahan baku.

 Setiap rumah makan sudah seharusnya mempunyai visi dan misi yang bertujuan agar rumah makan dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Adapun visi dan misi rumah makan kebuli yaman cabang pondok kelapa.

Visi:

* Menjadi perusahaan yang terkemuka dan diakui dalam penyediaan bahan pangan berkualitas tinggi, khususnya Nasi Kebuli Yaman.
* Memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan dan tak terlupakan bagi setiap pelanggan.\

Misi:

* Menyediakan Nasi Kebuli Yaman yang lezat, bergizi, dan aman untuk dikonsumsi, serta berkualitas tinggi.
* Menggunakan bahan-bahan berkualitas dan proses produksi yang modern dan ramah lingkungan.
* Menerapkan inovasi dalam setiap produk dan layanan, serta menjaga kualitas dan standar yang tinggi.
* Meningkatkan kepuasa pelanggan dengan memberikan pelayanan yang terbaik dan ramah.
* Membangun *brand image* yang kuat dan positif, serta menjadi pilihan

utama bagi para pecinta kuliner, khususnya Nasi Kebuli Yaman.

**Struktur Organisasi Rumah Makan**

**Kebuli Yaman Cabang Pondok Kelapa**

Sumber: Rumah Makan Kebuli Yaman 2025

**4.1.2 Deskripsi Karakteristik Responden**

Tingkat persediaan bahan baku pada rumah makan kebuli yaman mengacu pada jumlah bahan mentah yang disimpan oleh suatu perusahaan untuk digunakan dalam proses produksi. Persediaan ini penting karena ketercukupan bahan baku memastikan kelancaran produksi, sementara kelebihan atau kekurangan persediaan dapat menimbulkan masalah.

Oleh karena itu, bias dikatakan kalau bahan baku ini merupakan suatu bahan yang dapat digunakan dalam membuat suatu produk. Persediaan bahan baku bisa dihitung perhari, perbulan, pertahun, tergantung pada kebutuhan produksi dan kebijakan perusahaan. Perhitungan ini penting untuk memastikan kelancaran produksi dan menghindari kekurangan atau kelebihan stok.

Tabel 4.1

Data Jumlah Persediaan Bahan Baku Perhari Tahun 2023

|  |  |
| --- | --- |
| **Daftar Bahan Baku** | **Jumlah Persediaan Perhari** |
| Nasi |  62,5 Kilogram |
| Ayam | 100 Kilogram |
| Kambing | 11,1 Kilogram |
| Iga | 2,08 Kilogram |

Sumber: Data Bahan Baku Kebuli Yaman

Tabel 4.2

Data Jumlah Persediaan Bahan Baku PerBulan Tahun 2023

|  |  |
| --- | --- |
| **Daftar Bahan Baku** | **Jumlah Persediaan Perbulan** |
| Nasi | 18,750 Kilogram |
| Ayam | 30.000 Kilogram |
| Kambing | 333 Kilogram |
| Iga | 62,5 Kilogram |

Sumber: Data Bahan Baku Kebuli Yaman

Tabel 4.3

Data Jumlah Persediaan Bahan Baku PerTahun 2023

|  |  |
| --- | --- |
| **Daftar Bahan Baku** | **Jumlah Persediaan Pertahun** |
| Nasi | 225.000 Kilogram |
| Ayam | 360.000 Kilogram |
| Kambing | 4.000 Kilogram |
| Iga | 750 Kilogram |

Sumber: Data Bahan Baku Kebuli Yaman

 Pada kegiatan pemesanan bahan baku tentunya bahan baku harus sesuai dengan kebutuhan perusahaan, persediaan bahan baku merupakan devisi yang sangat dibutuhkan dalam perusahaan produksi. Apabila perusahaan tidak mempunyai persediaan bahan baku, sedangkan bahan baku yang dipesan belum datang maka proses produksi dalam perusahaan akan terganggu.

 Perencanaan pemesanan bahan baku rumah makan kebuli yaman yaitu dua kali dalam seminggu sehingga menghasilkan jumlah barang yang optimal dan mengeluarkan biaya seminimal mungkin, maka dari itu perlu dilakukan perhitungan untuk menentuksn saat yang tepat memesan bahan baku sehingga bahan baku yang dimiliki oleh perusahaan tidak menumpuk digudang dan merugikan rumah makan.

Adapun estimasi pemesanan bahan baku dua kali dalam seminggu itu untuk meminimalisir jarak tempuh proses pengiriman dari pusat gudang perusahaan pt. Yaman pangan Indonesia yang beralamat di pergudangan sunrise bizpark, blok c22-c23 gelam jaya, kec. pasar kemis kab. tanggerang banten 15560. Sehingga cukup memakan waktu jika dilakukan setiap hari pengiriman bahan baku tersebut.

# 4.2 Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian

## 4.2.1 Pembahasan Hasil Penelitian

Pada pengelolaan persediaan bahan baku Rumah Makan Kebuli Yaman terdapat berbagai macam menu. Seperti menu Nasi Kebuli Ayam, Nasi Kebuli Kambing, Nasi Kebuli Iga. Rumah Makan Kebuli Yaman dalam pengelolaan persediaan bahan baku masih menggunakan metode tradisional, dari pengoperasian sehari-hari, bahan baku dari menu Makanan sering mengalami kehabisan atau stock out. Hal ini disebabkan oleh tidak tepatnya perhitungan jumlah pemesanan bahan baku, kapan melakukan pemesanan dan waktu pemesanan ulang bahan baku (re-order point). Pada saat persediaan bahan baku Menipis, pihak Rumah makan baru melakukan pemesanan ulang sebesar (minimal order). Pihak pengelola Rumah Makan tidak tepat dalam menentukan berapa jumlah pemesanan bahan baku optimal yang harus di pesan dan waktu pesanan ulang bahan baku. Dalam pengelolaan bahan baku Rumah Makan sering mengalami kehabisan atau stock out. sehingga pengelola Rumah Makan tidak mampu memenuhi beberapa permintaan dari pelanggan.

Permasalahan yang dihadapi oleh Rumah Makan Kebuli Yaman adalah permasalahan pengelolaan persediaan bahan baku terutama untuk Bahan Baku Nasi, Ayam, Kambing, Iga. Berikut ini adalah data selisih stok bahan baku tersedia dan jumlah pesanan bahan baku Rumah Makan Kebuli Yaman 2023:

Tabel 4.4

Data selisih stok bahan baku tersedia dan jumlah pesanan bahan baku Rumah Makan Kebuli Yaman 2023:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Daftar Bahan Baku | Stok Bahan Baku yang tersedia pada tahun 2023 (kg) | Jumlah Pesanan bahan baku pada tahun 2023 (kg) | Jumlah Bahan Baku Tidak Terpenuhi Tahun 2023 |
| Nasi | 310.800 Kg | 222.500 Kg | 88.300 |
| Ayam | 375.800 Kg | 360.000 Kg | 15.800 |
| Kambing | 10.000 kg | 4.000 Kg  | 6.000 |
| Iga | 4.250 kg |  750 Kg | 3.500 |

Sumber: Data Bahan Baku Kebuli Yaman

Tabel diatas menunjukan bahwa pada Nasi terdapat kekurangan bahan baku antara Stok bahan baku yang tersedia dengan jumlah pesanan bahan baku tahun 2023 sebesar 88.300 gr, Ayam sebesar 15.800 gr, Kambng sebesar 6.000 gr, iga sebesar 3.500 gr pada tahun 2023. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa dalam Rumah Makan Kebuli Yaman pengelolaan persediaan bahan baku belum beroperasi dengan baik, dikarenakan kurangnya persediaan bahan baku saat Rumah Makan Kebuli Yaman beroperasi. Pihak Rumah Makan Kebuli Yaman masih menggunakan metode tradisional pada pengelolaan persediaan bahan baku mereka saat ini. Rumah Makan Kebuli Yaman perlu mengubah metode pengelolaan persediaan bahan baku mereka dari metode tradisional ke metode yang lebih baik.

## 4.2.2 Efisiensi pada Rumah Makan Kebuli Yaman

Pengelolaan persediaan pada Rumah Makan Kebuli Yaman diketahui belum mencapai efisiensi. Efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku pada Rumah Makan Kebuli Yaman belum tercapai. Hal ini dapat dilihat dari permasalahan yang mereka hadapi seperti kehabisan sumber daya bahan baku untuk menu yang berdampak pada kelancaraan kegiatan produksi sehingga tidak semua pesanan dari konsumen dapat dipenuhi. Hal ini biasanya terjadi karena pengelola Rumah Makan Kebuli Yaman tidak tepat memilih waktu dalam melakukan pemesanan dan pemesanan ulang bahan baku. Sehingga barang yang dipesan tidak datang tepat waktu

Berikut ini adalah data dari Efisiensi Rumah Makan Kebuli Yaman menggunakan metode tradisional.

Tabel 4.5

Data Efisiensi Rumah Makan Kebuli Yaman menggunakan metode tradisional.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Daftar Bahan Baku | Jumlah penjualan per Box tahun 2023 (Output) | Jumlah pesanan per Box tahun 2023 (Input) | $$Efesiensi$$$\frac{Output}{Input}$  |
| Nasi | 3.108 Kg | 2.225 Kg | 1.396 |
| Ayam | 9.395 Kg | 9.000 Kg | 1.043 |
| Kambing | 200 Kg | 80 Kg | 2.5 |
| Iga | 85 Kg | 15 Kg | 5.6 |

Sumber: Data Bahan Baku Kebuli Yaman

Tabel diatas menunjukan bahwa pada saat ini pengelolaan persediaan bahan baku pada Rumah Makan Kebuli Yaman menggunkan metode tradisional, tingkat efisiensi persediaan bahan baku untuk Nasi 1,39, Ayam 1,04, Kambing 2,5, Iga 5,6. Dari hasil perhitungan diatas bahwa pengelolaan persediaan bahan baku Rumah Makan Kebuli Yaman belum terjadi efisiensi karena masih banyak pesanan yang tidak terpenuhi dari pelanggan dikarenakan kekurangan persediaan bahan baku saat beroperasi.

## 4.2.3 Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Menggunakan EOQ guna Meningkatkan Efisiensi

Pengelolaan persediaan sangat besar pengaruhnya bagi perusahaan Dagang terutama dalam mengefisiensikan persediaan bahan baku agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan bahan baku pada perusahaan Dagang. Dalam mengambil kebijakan untuk menentukan jumlah persediaan bahan baku agar meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku, dengan menggunakan Economic Order Quantity (EOQ).

Tabel 4.1, 4.2 dan Tabel 4.3 dibawah ini menyajikan data-data yang akan disusun untuk pengelola persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ guna meningkatkan efisiensi:

Tabel 4.6

Selisih Stok Bahan Baku tersedia dan jumlah pesanan Bahan

Baku Rumah Makan Kebuli Yaman Tahun 2023.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Daftar Bahan Baku | Stok Bahan Baku yang tersedia pada tahun 2025 (kg) | Jumlah Pesanan bahan baku pada tahun 2025 (kg) | Jumlah Bahan Baku Tidak Terpenuhi Tahun 2017 |
| Nasi | 3.108 x 100 = 310.800 | 2.225 x 100 = 222.500 | 88.300 |
| Ayam | 9.395 x 40 = 375.800 | 9.000 x 40 = 360.000 | 15.800 |
| Kambing | 200 x 50 = 10.000 | 80 x 50 = 4.000 | 6.000 |
| Iga | 85 x 50 = 4.250 | 15 x 50 = 750 | 3.500 |

Sumber: Data Diolah, 2025

Tabel diatas adalah kategori Bahan Baku yang bermasalah pada persediaan di Rumah Makan Kebuli Yaman.

Tabel 4.7

Komposisi Bahan Baku Tahun 2023

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Materal Kebuli | Biaya Penyimpanan | Waktu Tunggu | Biaya Sekali Pesan | Jumlah Hari Kerja Per Tahun | Tingkat Pelayanan |
|
| (Rp) | (Hari) | (Rp) | (Hari) | (%) |
|   |   |   |   |   |
| 1 | Nasi | 8.000 | 3 | 500.000 | 312 | 0,90% |
| 2 | Ayam | 8.000 | 3 | 102.500 | 312 | 0,90% |
| 3 | Kambing | 8.000 | 3 | 340.000 | 312 | 0,90% |
| 4 | Iga | 8.000 | 3 | 180.000 | 312 | 0,90% |
| 5 | Bumbu | 8.000 | 3 | 100.000 | 312 | 0,90% |

Sumber: Data Primer Rumah Makan Kebuli Yaman 2023

Tabel diatas adalah tabel komponen material dari Menu Kebuli yaman pada Rumah Makan Kebuli Yaman.

Tabel 4.8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Daftar Bahan Baku | Komposisi Bahan Baku | Jumlah Kebutuhan per Tahun |
| Nasi | Nasi 100grm | 2.225 x 100 grm = 222.500 Kg |
|   | Bumbu Nasi 25grm | 2.225 x 25 grm = 55.625 kg |
| Ayam | Ayam 40grm | 9.000 x 40 grm= 360.000 kg |
|   | Bumbu Ayam 200grm | 9.000 x 250 grm = 1.800 kg |
| Kambing | Kambing 50gram | 80 x 50 grm = 4.000 kg |
|   | Bumbu Kambing 100grm | 80 x 100 grm = 8.000 kg |
| Iga | Iga 50gram | 15 x 50 grm = 750 kg |
|   | Bumbu Kambing 100grm | 15 x 100 grm = 1.500kg |

Daftar Spesifikasi dan Bahan Baku

Sumber: Rumah Makan Kebuli Yaman 2023

Tabel diatas adalah spesifikasi dari item yang digunakan oleh Rumah Makan Kebuli Yaman dalam kegiatan operasi. Dimana biaya penyimpanan merupakan biaya listrik sebesar Rp. 8.000 per unit Bahan Kebuli, dan biaya sekali pesan per unit Bahan Kebuli untuk Nasi sebesar Rp. 50.000 Per unit beras, Ayam sebesar Rp.10.000 Per Unit Ayam, Kambing sebesar Rp.34.000 Per unit Kambing, Iga Sebesar Rp.18.000 per unit Iga Dengan minimal order sekali pesan sebesar 10 unit per pack. Biaya sekali pesan dihitung dengan cara biaya sekali pesan per unit x minimal order sebesar 10 unit.

**1. Menentukan besar jumlah sekali pesan**

**1. EOQ untuk Nasi**

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.S.D}}{H}$$

$$EOQ = \frac{\sqrt{2(50.000 ×222.500}}{8000}$$

$$EOQ= \frac{\sqrt{22.250.000}}{8000}$$

$$EOQ= \sqrt{2.781.25}$$

$EOQ=527,37 kg$ pertahun

Keterangan:

D = Jumlah kebutuhan barang (unit/tahun)

S = Biaya pemesanan atau biaya setup (rupiah/pesanan)

h = Biaya penyimpanan (% terhadap nilai barang)

Mencari tingkat persediaan pengaman (SS). Service level perusahaan saat ini adalah 0,90. Maka:

Z= 1,281

α= 713,1

SS= Z x α

SS= 1,281 x 713,1

SS= 913,4

Untuk menentukan titik pemesanan ulang atau reorder point (ROP) digunakan rumus:

$$d =\frac{D}{Jumlah hari kerja pertahun}$$

$$d =\frac{222,500}{312}=713,1$$

Lead time = 3 hari

ROP= (d x L) + SS

= (713,1 x 1) + 913,4

= 713,1 + 913,4

 = 1.626,5 kg Pertahun

Jadi, setiap persediaan Nasi Kebuli di gudang mencapai 1.626,5 kg, pengelola Rumah Makan segera memesan kembali sebesar EOQ.

$$TC =H \frac{EOQ}{2} +S \frac{D}{EOQ}$$

$$TC =8.000 \frac{527,37}{2} +500.000 \frac{222,500}{527,37}$$

TC = Rp.213.061.942

Keterangan:

TC= Biaya Total

Q\*= Kuantitas Pesanan Optimal

H= Biaya Penyimpanan

S= Biaya Pemesanan

R= Titik Pesan Kembali

d= Permintaan per Hari

L= Waktu Tunggu

**2. *EOQ* untuk Ayam**

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.S.D}}{H}$$

$$EOQ = \frac{\sqrt{2(102.500×360.000}}{8000}$$

$$EOQ= \frac{\sqrt{73.800.000}}{8000}$$

$$EOQ= \sqrt{9.225.00}$$

$EOQ=960,46 kg$ Pertahun

Keterangan:

D = Jumlah kebutuhan barang (unit/tahun)

S = Biaya pemesanan atau biaya setup (rupiah/pesanan)

h = Biaya penyimpanan (% terhadap nilai barang)

Mencari tingkat persediaan pengaman (SS). Service level perusahaan saat ini adalah 0,90. Maka:

Z= 1,281

α= 1.153,8

SS= Z x α

SS= 1,281 x 1.153,8

SS= 1.478,1

Untuk menentukan titik pemesanan ulang atau reorder point (ROP) digunakan rumus:

$$d =\frac{D}{Jumlah hari kerja pertahun}$$

$$d =\frac{360.000}{312}=1.153,8$$

Lead time = 3 hari

ROP= (d x L) + SS

= (1.153,8 x 1) + 1.478,1

= 1.153,8 + 1.478,1

 = 2.631,9 kg Pertahun

Jadi, setiap persediaan Nasi Kebuli di gudang mencapai 2.631,9 kg, pengelola Rumah Makan segera memesan kembali sebesar EOQ.

$$TC =H \frac{EOQ}{2} +S \frac{D}{EOQ}$$

$$TC =8.000 \frac{960,46}{2} +102.500 \frac{360.000}{960,46}$$

TC = Rp.42.260.930

Keterangan:

TC= Biaya Total

Q\*= Kuantitas Pesanan Optimal

H= Biaya Penyimpanan

S= Biaya Pemesanan

R= Titik Pesan Kembali

d= Permintaan per Hari

L= Waktu Tunggu

**3. *EOQ* untuk Kambing**

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.S.D}}{H}$$

$$EOQ = \frac{\sqrt{2(340.000×4.000}}{8000}$$

$$EOQ= \frac{\sqrt{2.720.000}}{8000}$$

$$EOQ= \sqrt{340.000}$$

$EOQ=583,09$ kg Pertahun

Keterangan:

D = Jumlah kebutuhan barang (unit/tahun)

S = Biaya pemesanan atau biaya setup (rupiah/pesanan)

h = Biaya penyimpanan (% terhadap nilai barang)

Mencari tingkat persediaan pengaman (SS). Service level perusahaan saat ini adalah 0,90. Maka:

Z= 1,281

α= 12,8

SS= Z x α

SS= 1,281 x 12,8

SS= 16,3

Untuk menentukan titik pemesanan ulang atau reorder point (ROP) digunakan rumus:

$$d =\frac{D}{Jumlah hari kerja pertahun}$$

$$d =\frac{4.000}{312}=12,8$$

Lead time = 3 hari

ROP= (d x L) + SS

= (12,8 x 1) + 16,3

= 12,8 + 16,3

 = 29,1 kg Pertahun

Jadi, setiap persediaan Nasi Kebuli di gudang mencapai 29,1 kg, pengelola Rumah Makan segera memesan kembali sebesar EOQ.

$$TC =H \frac{EOQ}{2} +S \frac{D}{EOQ}$$

$$TC =8.000 \frac{583,09}{2} +340.000 \frac{4.000}{583,09}$$

TC = Rp.4.668.768

Keterangan:

TC= Biaya Total

Q\*= Kuantitas Pesanan Optimal

H= Biaya Penyimpanan

S= Biaya Pemesanan

R= Titik Pesan Kembali

d= Permintaan per Hari

L= Waktu Tunggu

**4. *EOQ* untuk Iga**

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.S.D}}{H}$$

$$EOQ = \frac{\sqrt{2(180.000×750}}{8000}$$

$$EOQ= \frac{\sqrt{270.000.000}}{8000}$$

$$EOQ= \sqrt{33.750}$$

$EOQ=183,7 kg$ Pertahun

Keterangan:

D = Jumlah kebutuhan barang (unit/tahun)

S = Biaya pemesanan atau biaya setup (rupiah/pesanan)

h = Biaya penyimpanan (% terhadap nilai barang)

Mencari tingkat persediaan pengaman (SS). Service level perusahaan saat ini adalah 0,90. Maka:

Z= 1,281

α= 2,4

SS= Z x α

SS= 1,281 x 2,4

SS= 3,17

Untuk menentukan titik pemesanan ulang atau reorder point (ROP) digunakan rumus:

$$d =\frac{D}{Jumlah hari kerja pertahun}$$

$$d =\frac{750}{312}=2,4$$

Lead time = 3 hari

ROP= (d x L) + SS

= (2,4 x 1) + 3,17

= 2,4 + 3,17

 = 5,57 kg Pertahun

Jadi, setiap persediaan Nasi Kebuli di gudang mencapai 5,57 kg, pengelola Rumah Makan segera memesan kembali sebesar EOQ.

$$TC =H \frac{EOQ}{2} +S \frac{D}{EOQ}$$

$$TC =8.000 \frac{183,7}{2} +180.000 \frac{750}{183,7}$$

TC = Rp.1.469.693

Keterangan:

TC= Biaya Total

Q\*= Kuantitas Pesanan Optimal

H= Biaya Penyimpanan

S= Biaya Pemesanan

R= Titik Pesan Kembali

d= Permintaan per Hari

L= Waktu Tunggu

## 4.2.4 Intrepretasi Hasil Penelitian

Tabel 4.9

Hasil Perhitungan Menggunakan *EOQ*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | Nama Material | Jumlah Kebutuhan per Tahun (D) | *EOQ* | Frekuensi Pemesanan $$\frac{D}{EOQ}$$ | ROP | TC |
| 1 | Nasi | 222.500 kg | 527,37 kg | 421 | 1.626,5 kg | Rp. 213.061.942 |
| 2 | Ayam | 360.000 kg | 960,46 kg | 374 | 2.631,9 kg | Rp. 42.260.930 |
| 3 | Kambing | 4.000 kg | 583,09 kg | 6 | 29, 1kg | Rp. 4.668.768 |
| 4 | Iga | 750 kg | 183,7 kg | 4 | 5,57 kg | Rp. 1.469.693 |

Sumber: Data diolah, 2025

Tabel diatas adalah tabel hasil perhitungan menggunakan metode EOQ, yang berisi besar jumlah pemesanan (EOQ), frekuensi pemesanan, titik pemesanan kembali (ROP) dan biaya total persediaan bahan baku untuk satu periode per material. Dari tabel diatas dapat kita lihat untuk Nasi Kebuli jumlah kebutuhan dalam satu periode sebesar 222.500 Kg, pemesanan berdasarkan metode EOQ adalah sebesar 527,37 kg dan pemesanan dilakukan 421 kali. Titik untuk pemesanan kembali dilakukan pada saat jumlah persediaan untuk Nasi Kebuli mencapai 1.626,5 kg dan biaya persediaan Nasi Kebuli untuk satu tahun adalah Rp 213.061.942 untuk Ayam kebutuhan dalam satu periode sebesar 360.000 Kg pemesanan berdasarkan metode EOQ adalah sebesar 960,46 kg dan pemesanan dilakukan 374 kali. Titik untuk pemesanan kembali dilakukan pada saat jumlah persediaan untuk Ayam mencapai 2.631,9 gr dan biaya persediaan Ayam untuk satu tahun adalah Rp 42.260.930. Untuk Kambing jumlah kebutuhan dalam satu periode sebesar 4.000 Kg, pemesanan berdasarkan metode EOQ adalah sebesar 583,09 kg dan pemesanan dilakukan 6 kali. Titik untuk pemesanan kembali dilakukan pada saat jumlah persediaan untuk Kambing mencapai 29,1 kg dan biaya persediaan buah mangga untuk satu tahun adalah Rp 4.668.768. Untuk Iga jumlah kebutuhan dalam satu periode sebesar 750 kg, pemesanan berdasarkan metode EOQ adalah sebesar 183,7 kg dan pemesanan dilakukan 4 kali. Titik untuk pemesanan kembali dilakukan pada saat jumlah persediaan untuk Kambing mencapai 5,57 kg dan biaya persediaan buah mangga untuk satu tahun adalah Rp 1.469.693.

**1. Menghitung Efisiensi Untuk mencari tingkat Efisiensi dapat digunakan rumus sebagai berikut:**

 Efissiensi = Output Target: Input Target ≥ 1

* Jika output yang ditargetkan berbanding dengan input actual lebih besar atau sama dengan 1 (satu), maka akan terjadi efisiensi.
* Jika output yang ditargetkan berbanding input aktual lebih kecil dari pada 1 (satu), maka efisiensi tidak tercapai.

Tabel 4.10

Efisiensi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku sebelum menggunakan metode *EOQ.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Daftar Menu Kebuli Yaman | Jumlah pernjualan per tahun 2023 (Output) | Jumlah pesanan pertahun 2023 (Input) | Efisiensi$$\frac{Output}{Input}$$ |
| Nasi | 3.108 | 2.225 | 1,3968 |
| Ayam | 9.395 | 9.000 | 1,0438 |
| Kambing | 200 | 80 | 2,5 |
| Iga | 85 | 15 | 5,66 |

Sumber: Data diolah, 2025

Tabel 4.11

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Daftar Menu Kebuli Yaman | Jumlah Kebutuhan per Tahun | EOQ | Frekuensi Pemesanan$$\frac{D}{EOQ}$$ |  Efisiensi$$\frac{Output}{Input}$$ |
| Nasi | 222.500 kg | 527,37 kg | 421 | 1,3968 |
| Ayam | 360.000 kg | 960,46 kg | 374 | 1,0438 |
| Kambing | 4.000 kg | 583,09 kg | 6 | 2,5 |
| Iga | 750 kg | 183,7 kg | 4 | 5,66 |

Efisiensi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku sesudah menggunakan metode *EOQ.*

Sumber: Data diolah, 2025