

ABSTRAK

Seiring perkembangan zaman, banyak perusahaan baik berskala domestik hingga berskala internasional bersaing untuk menjadi yang terbaik, salah satunya di bidang pengendalian bahan baku. Fungsi pembelian bertanggung jawab dalam melakukan pembelian bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi dalam perusahaan tersebut. Sedangkan fungsi persediaan bertanggung jawab dalam penyimpanan dan pengeluaran bahan baku yang telah dibeli, melakukan pengendalian terhadap bahan baku yang ada serta melaporkan apabila bahan baku telah mencapai titik pemesanan kembali. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan metode pemesanan bahan baku yang tepat pada pabrik roti di Pematangsiantar, yaitu pabrik roti *France Bakery*. Data utama yang dikumpulkan adalah berupa pemakaian bahan baku, biaya penyimpanan, dan biaya pemesanan dengan cara wawancara dan observasi. Metode yang digunakan adalah metode EOQ yang bertujuan untuk mencari kuantitas pemesanan yang optimal untuk meminimumkan biaya total persediaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pabrik dapat melakukan penghematan sebesar Rp9.860.420,24.-

Kata kunci: biaya pemesanan, biaya penyimpanan, titik pemesanan kembali, kuantitas pemesanan optimal

ABSTRACT

As the time developing ,many companiesbetween domestic scale's to an international scale's compete to be the best, which one of them is the control of raw materials sector. The purchasing function is being responsible for purchasing the raw materials that needed for production process in that company while the inventory function is being responsible for the storage's and raw materials expenses that have been purchased, control over the existing raw materials, and also stated if the raw materials have reached the reorder point. This study aims to determine the right method of raw materials' ordering at the bakery in Pematangsiantar, namely France Bakery. The collected main data are in the form of raw materials usage, storage's costs, and ordering cost by interview and doing observation. The used method is EOQ method that aims to find the optimal order quantity to minimize the total cost of inventory. The results showed that the bakery's plant can make saving for Rp9.860.420,24.-

Keywords: ordering costs, storage costs, reorder point, optimal order quantity

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GRAFIK.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.	7
1.4 Kegunaan Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Definisi Manajemen Operasi.....	9
2.1.2 Definisi Peramalan.....	10
2.1.3 Meramalkan Horizon Waktu	10
2.1.4 Metode Peramalan	11

2.1.5 Jenis-jenis Peramalan.....	12
2.1.6 Model Deret Waktu (<i>Time Series Model</i>).....	12
2.1.7 Dekomposisi Deret Waktu.....	13
2.1.8 Metode Peramalan Untuk Model <i>Time Series</i>	14
2.1.9 Proyeksi Tren.....	15
2.1.10 Definisi Persediaan	15
2.1.11 Alasan Timbulnya Persediaan	16
2.1.12 Biaya-biaya Dalam Persediaan	17
2.1.13 Fungsi Persediaan	20
2.1.14 Jenis-Jenis Persediaan.....	20
2.1.15 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persediaan.....	21
2.1.16 Metode Analisis ABC	22
2.1.17 Model-Model Persediaan.....	23
2.1.18 Defenisi Pengendalian Persediaan	24
2.1.19 Tujuan Pengendalian Persediaan	25
2.1.20 Definisi EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>	25
2.1.21 Penentuan EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>	26
2.1.22 Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>	28
2.1.23Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>)	28
2.2 Riset Empiris.....	29
2.2.1Penelitian Terdahulu	29
2.3 Rerangka Pemikiran.....	30
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 33
3.1 Jenis Penelitian.....	33

3.2 Objek Penelitian.....	33
3.2.1 Sejarah Perusahaan	33
3.2.2 Struktur Organisasi	34
3.3 Jenis Data	34
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.5 Metode Analisis Data.....	36
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Hasil Pengumpulan Data.....	40
4.2 Hasil Pengujian Data Penelitian.....	41
4.2.1 Pengujian Kecukupan Data Pemakaian Tepung Terigu ..	41
4.2.2 Pengujian Keseragaman Data Pemakaian Tepung Terigu	44
4.2.3 Peramalan Pemakaian Tepung terigu	47
4.2.4 Penentuan EOQ.....	57
4.2.5 Menentukan <i>Safety Stock</i>	59
4.2.6 Penentuan <i>Reorder Point</i> (ROP)	62
4.2.7 Penentuan Biaya Total Persediaan.....	64
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	69
5.1 Kesimpulan	69
5.2 Saran	71
 DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	73
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURICULUM VITAE</i>).....	87

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Rerangka Pemikiran	32
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	34

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Tepung Terigu Periode Januari 2012 – Desember 2014 (dalam kg)	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	30
Tabel 4.1 Biaya Pemesanan Bahan Baku Tepung Terigu Pabrik Roti <i>France Bakery</i> Tahun 2012 sampai Tahun 2014 Dalam Rupiah (dalam setiap kali pesan).....	40
Tabel 4.2 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Tepung Terigu Pabrik Roti <i>France Bakery</i> Tahun 2012 sampai Tahun 2014 Dalam Rupiah per Kg per Tahun	41
Tabel 4.3 Data Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2012	42
Tabel 4.4 Data Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2013	43
Tabel 4.5 Data Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2014	44
Tabel 4.6 Tabel Standar Deviasi Tahun 2012	45
Tabel 4.7 Tabel Standar Deviasi Tahun 2013	46
Tabel 4.8 Tabel Standar Deviasi Tahun 2014	47
Tabel 4.9 Data Pemakaian Tepung Terigu pada Tahun 2012-2014.....	48
Tabel 4.10 Peramalan Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2012-2014 Menurut Persamaan Tren.....	50
Tabel 4.11 Peramalan Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2012-2014 Menurut Metode Peramalan Metode Rata-rata Bergerak	52
Tabel 4.12 Peramalan Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2015 Menurut Persamaan Tren.....	53
Tabel 4.13 Data Perhitungan Indeks musim Tahun 2012-2014.....	55
Tabel 4.14 Peramalan Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2015	56

Tabel 4.15 Pemakaian, Biaya Pemesanan, dan Biaya Penyimpanan	
Tepung Terigu Pabrik Roti <i>France Bakery</i>	57
Tabel 4.16 Standar Deviasi Tahun 2015	61
Tabel 4.17 Selisih <i>Total Inventory Cost</i> Menurut Pabrik dengan <i>Total</i>	
<i>Inventory Cost</i> Menurut Analisis EOQ.....	67

DAFTAR GRAFIK

	Halaman
Grafik I Grafik Ramalan Tren Tepung Terigu	54
Grafik II Grafik Ramalan Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2015	56

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A Laporan Pemesanan dan Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2012-2014 (dalam kg)	73
Lampiran B Jurnal Penelitian Terdahulu	74
Lampiran C Rerangka Pemikiran	75
Lampiran D Struktur Organisasi	76
Lampiran E Biaya Pemesanan dan Biaya Penyimpanan	76
Lampiran F Data Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2012-2014 yang telah diolah	77
Lampiran G Hasil Perhitungan Standar Deviasi Data Pemakaian Tepung Terigu Tahun 2012-2014	78
Lampiran H Data-Data Peramalan dengan Persamaan Tren dan Variasi Musim.....	80
Lampiran I Data-Data Biaya Penyimpanan dan Biaya Pemesanan Tahun 2012-2015, Standar Deviasi Tahun 2015, dan Total Biaya Persediaan Tahun 2012-2015	85