

ABSTRACT

Basically, the goal of any company is to benefit as much as possible and to minimize the cost. Inventory control have an important roles because often manufacturing companies have a lot of inventory that impact to their cash flow. Steak Ranjang Restaurant still using the traditional system which the main raw material ordering steak just with they memory or intuition and sometimes it costs very high for the inventory. The purpose of this study was to determine the current inventory control of Steak Ranjang Restaurant. It is also to determine of probabilistic methods in two cases: the first case backorder is when supplies run out of stock and there got request on the steak, but the customer is willing to wait until the steak restock and the second case lostsales is when supplies run out of stock and there got request but customers are not willing to wait and find another place, and do a comparison between the company policy with probabilistic methods in the analysis by the researcher. After the study was obtained for a total cost of chicken meat with backorder case is Rp. 8.786,43 and from lostsales case is Rp 8.785,89 and the existing company policy is Rp 59.036,22. So the cost saving for backorder case is Rp 50.249,79 and the lostsales case is Rp 50.160,23, while the total cost was obtained for cow meat with backorder case is Rp. 8.785,89 and for lostsales case is Rp 8.786,13 and the existing company's policy is Rp 65.632,32. So the cost saving for backorder case is Rp 56.846,43 and the lostsales case is Rp 56.846,19. Based on result, researcher suggest that Steak Ranjang Restaurant to using this method, so that Steak Ranjang Restaurant can minimize the inventory costs.

Keywords: inventory control, probabilistic method, backorder, lostsales

ABSTRAK

Pada dasarnya, tujuan dari setiap perusahaan adalah mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin dengan meminimalkan biaya (*cost*) yang dikeluarkan. Pengendalian persediaan sangat berperan penting karena seringkali perusahaan manufaktur menyimpan persediaan terlalu besar yang mengakibatkan aliran dana tidak lancar. Restoran Steak Ranjang ini masih menggunakan sistem tradisional yang dimana pemesanan bahan baku utama yaitu bistik hanya melalui intuisi saja dan terkadang biaya yang dikeluarkan untuk persediaan cukup besar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengendalian persediaan pada Restoran Steak Ranjang. Selain itu juga untuk mengetahui penggunaan metode probabilistik pada dua kasus: pertama kasus *backorder* yaitu ketika persediaan habis dan ada permintaan pada bistik, tetapi pelanggan bersedia untuk menunggu sampai bistik tersebut ada dan yang kedua kasus *lostsales* yaitu ketika persediaan habis dan ada permintaan tetapi pelanggan tidak bersedia untuk menunggu dan mencari tempat lain, serta melakukan perbandingan antara kebijakan perusahaan dengan metode probabilistik yang di analisis oleh peneliti. Setelah dilakukan penelitian ternyata *total cost* yang diperoleh untuk daging ayam dengan kasus *backorder* sebesar Rp. 8.786,43 dan dari kasus *lostsales* sebesar Rp 8.785,89 serta kebijakan perusahaan sekarang yaitu sebesar Rp 59.036,22. Jadi biaya penghematan untuk kasus *backorder* sebesar Rp 50.249,79 dan kasus *lostsales* sebesar Rp 50.160,23, sedangkan *total cost* yang diperoleh untuk daging Sapi dengan kasus *backorder* sebesar Rp. 8.785,89 dan dari kasus *lostsales* sebesar Rp 8.786,13 serta kebijakan perusahaan sekarang yaitu sebesar Rp 65.632,32. Jadi biaya penghematan untuk kasus *backorder* sebesar Rp 56.846,43 dan kasus *lostsales* sebesar Rp 56.846,19. Dengan begitu peneliti menyarankan agar Restoran Steak Ranjang dapat menerapkan metode ini, sehingga Restoran Steak Ranjang dapat meminimumkan biaya persediaan.

Kata kunci: pengendalian persediaan, metode probabilistik, *backorder*, *lostsales*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi Masalah dan Pembatas Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Kegunaan Penelitian.....	8
1.5 Sistematika Penulisan	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	11
2.1 Definisi Manajemen.....	11
2.2 Definisi Manajemen Operasi	11
2.3 Definisi Peramalan.....	12
2.3.1 Tujuan Peramalan	12
2.3.2 Karakteristik Peramalan.....	12
2.3.3 Kegunaan Pemilihan Teknik Peramalan.....	14

2.3.4 Klasifikasi Teknik Peramalan	14
2.3.5 Jenis - Jenis Peramalan	17
2.4 Sepuluh Keputusan Strategis Manajemen Operasi	18
2.5 Definisi Persediaan	20
2.5.1 Faktor- Faktor yang Menentukan Persediaan	21
2.5.2 Jenis - Jenis Persediaan	21
2.5.3 Fungsi - Fungsi Persediaan	22
2.5.4 Biaya - Biaya Persediaan	23
2.5.5 Model - Model Persediaan	25
2.6 Analisis Klasifikasi ABC	26
2.7 Definisi Pengendalian Persediaan	27
2.7.1 Tujuan Pengendalian Persediaan	28
2.7.2 Fungsi Pengendalian Persediaan	28
2.8 Model Pengendalian Persediaan	29
2.9 Persediaan Bersifat Probabilistik	30
2.10 Kasus <i>Backorder</i> dan Kasus <i>Lostsales</i>	31
2.11 Rumus - Rumus <i>Backorder</i> dan <i>Lostsales</i>	32
BAB III OBYEK DAN METODE PENELITIAN	37
3.1 Obyek Penelitian	37
3.2 Sejarah Singkat Perusahaan	37
3.3 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	38
3.4 Kegiatan Produksi	40
3.4.1 Proses Pemesanan dan Penjualan Steak Ranjang	40
3.5 Metode Penelitian	43
3.5.1 Jenis Data	43
3.5.2 Jenis Penelitian	43
3.5.3 Teknik Pengumpulan Data	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Klasifikasi ABC	46
4.2 Pengumpulan Data	46
4.2.1 Pengujian Kecukupan Data Pemakaian Daging Ayam dan Daging Sapi	47
4.3 Pengujian Keseragaman Data Pemakaian Daging Ayam dan Daging Sapi	50
4.4 Peramalan.....	56
4.4.1 Peramalan Pemakaian Daging Ayam	56
4.4.2 Peramalan Pemakaian Daging Sapi	64
4.5 Perhitungan <i>Stock Out Cost</i>	72
4.6 Perhitungan <i>Annual Demand</i>	73
4.7 Hasil Perhitungan Dengan Menggunakan Metode Probabilistik.....	73
4.8 Perbandingan <i>Total Cost</i>	81
4.9 Pemesanan Daging Ayam dan Daging Sapi Dengan Menggunakan Metode Probabilistik.....	82
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	83
5.1 Simpulan	83
5.2 Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	86
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURICULUM VITAE</i>)	87

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Bagan Kerangka Terioritis	36
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Restoran Steak Ranjang	39
Gambar 3.2 <i>Flow Process chart</i> penjualan steak ranjang.....	41



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1	Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Daging Ayam dan Daging Sapi Pada Steak Ranjang Juni 2012 – Mei 2013 (dalam kg).....5
Tabel 1.2	Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Daging Ayam dan Daging Sapi Pada Steak Ranjang Juni 2013 – Mei 2014 (dalam kg).....6
Tabel 1.3	Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Daging Ayam dan Daging Sapi Pada Steak Ranjang Juni 2014 – Mei 2015 (dalam kg).....6
Tabel 4.1	Data Pemakaian Daging Ayam dan Daging Sapi Periode Juni 2012 - Mei 2013.....47
Tabel 4.2	Pengujian Kecukupan Data Daging Ayam dan Daging . Sapi Periode Juni 2012 - Mei 201348
Tabel 4.3	Data Pemakaian Daging Ayam dan Daging Sapi Periode Juni 2013 - Mei 2014.....48
Tabel 4.4	Pengujian Kecukupan Data Daging Ayam dan Daging . Sapi Periode Juni 2013 - Mei 201449
Tabel 4.5	Data Pemakaian Daging Ayam dan Daging Sapi Periode Juni 2014 - Mei 2015.....49
Tabel 4.6	Pengujian Kecukupan Data Daging Ayam dan Daging . Sapi Periode Juni 2014 - Mei 201550
Tabel 4.7	Data Pemakaian Daging Ayam Periode Juni 2012 - Mei 2013.....50
Tabel 4.8	Data Pemakaian Daging Sapi Periode Juni 2012 - Mei 2013.....51
Tabel 4.9	Data Pemakaian Daging Ayam Periode Juni 2013 - Mei 2014.....52
Tabel 4.10	Data Pemakaian Daging Sapi Periode Juni 2013 - Mei 2014.....53

Tabel 4.11	Data Pemakaian Daging Ayam Periode Juni 2014 - Mei 2015.....	54
Tabel 4.12	Data Pemakaian Daging Sapi Periode Juni 2014 - Mei 2015.....	55
Tabel 4.13	Perhitungan Daging Ayam Dengan Indeks Musim Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	57
Tabel 4.14	Peramalan Menggunakan Daging Ayam Dengan Metode <i>Moving Average</i> Variasi Musiman Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	57
Tabel 4.15	Data Pemakaian Daging Ayam Dengan Menggunakan Variasi Musim Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	58
Tabel 4.16	Data Peramalan Daging Ayam Dengan Metode Proyeksi Tren Variasi Indeks Musim Pada Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	60
Tabel 4.17	Peramalan Pemakaian Daging Ayam Menggunakan Metode <i>Moving Average</i> Periode Juni 2015 - Mei 2016	62
Tabel 4.18	Perhitungan Daging Sapi Dengan Indeks Musim Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	65
Tabel 4.19	Peramalan Menggunakan Daging Sapi Dengan Metode <i>Moving Average</i> Variasi Musiman Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	65
Tabel 4.20	Data Pemakaian Daging Sapi Dengan Menggunakan Variasi Musim Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	67
Tabel 4.21	Data Peramalan Daging Sapi Dengan Metode Proyeksi Tren Variasi Indeks Musim Pada Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	68
Tabel 4.22	Peramalan Pemakaian Daging Sapi Menggunakan Metode <i>Moving Average</i> Periode Juni 2015 - Mei 2016	70
Tabel 4.23	Hasil Hitungan Stock Out Cost Untuk Daging Ayam Dan Daging Sapi	73

Tabel 4.24	Proyeksi <i>Annual Demand</i> Dengan Menggunakan Metode Moving Average Pada Periode Juni 2015 - Mei 2016.....	73
Tabel 4.25	Data Permintaan Daging Ayam Periode Juni 2015 - Mei 2016 (dalam KG)	74
Tabel 4.26	Data Permintaan Daging Sapi Periode Juni 2015 - Mei 2016 (dalam KG)	77
Tabel 4.27	Data Pemakaian, Permintaan, Persediaan, dan Banyaknya Pemesanan Untuk Daging Ayam Periode Juni 2015 - Mei 2016	80
Tabel 4.28	Data Pemakaian, Permintaan, Persediaan, dan Banyaknya Pemesanan Untuk Daging Sapi Periode Juni 2015 - Mei 2016	80
Tabel 4.29	Hasil Perhitungan Total Biaya Per Tahun Dengan Perbandingan Metode Probabilistik dan Kebijakan Restoran Steak Ranjang	81
Tabel 4.30	Jumlah Pemesanan Daging Ayam dan Daging Sapi Dengan Menggunakan Metode Probabilistik	82

DAFTAR GRAFIK

	Halaman
Grafik 4.1 Grafik Pemakaian Daging Ayam Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	56
Grafik 4.2 Grafik Perbandingan Pamalan Moving Average Pemakaian Daging Ayam Dengan Data Aktual Periode Juni 2012 - Mei 2015	63
Grafik 4.3 Grafik Pemakaian Daging Sapi Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	64
Grafik 4.4 Grafik Perbandingan Pamalan Moving Average Pemakaian Daging Sapi Dengan Data Aktual Periode Juni 2012 - Mei 2015.....	71

