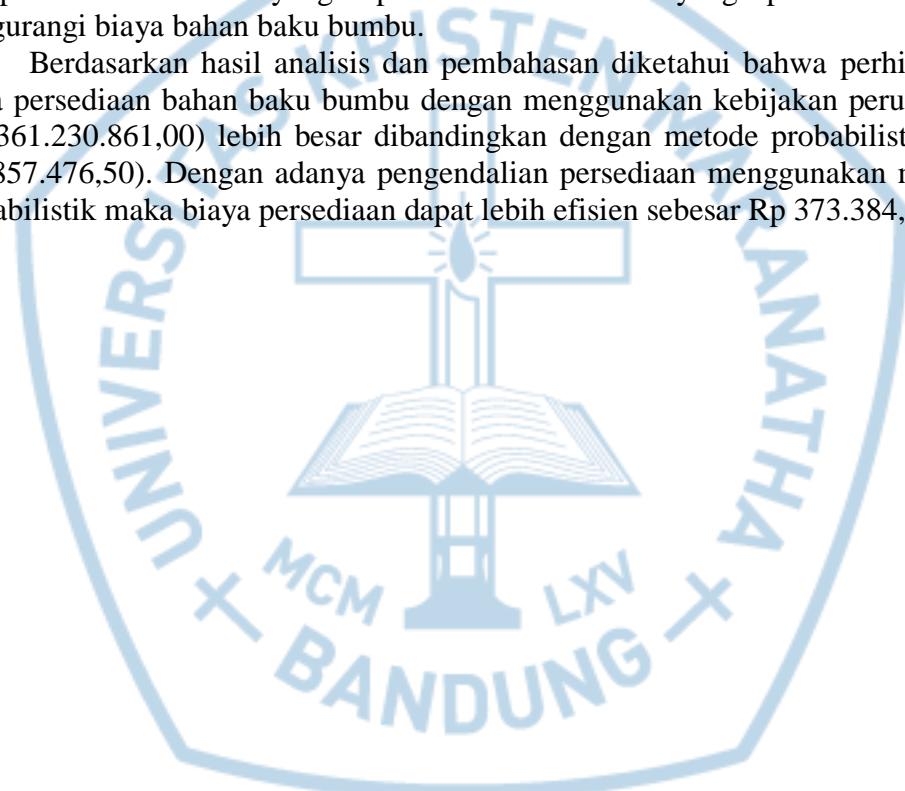


ABSTRAK

PT. Kwarto Rajawali merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pelayanan jasa dalam menyediakan makanan dan minuman. Perusahaan ini membuka restoran yang dinamakan Mujigae Resto. Dalam menjalankan operasinya, Mujigae Resto juga membutuhkan persediaan bahan baku untuk memenuhi permintaan konsumen. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus dikelola dengan baik dan sesuai dengan yang dibutuhkan agar biaya yang dikeluarkan perusahaan menjadi efisien

Penelitian ini menggunakan metode probabilistik, karena data yang diteliti lebih dari satu jenis bumbu, yaitu garam, gula pasir, kecap Korea, saus cabe Korea, dan terigu. Selain itu, penelitian ini untuk mengetahui jumlah pesanan dan titik pemesanan kembali yang dapat memberikan hasil yang optimal dan dapat mengurangi biaya bahan baku bumbu.

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan diketahui bahwa perhitungan biaya persediaan bahan baku bumbu dengan menggunakan kebijakan perusahaan (Rp 361.230.861,00) lebih besar dibandingkan dengan metode probabilistik (Rp 360.857.476,50). Dengan adanya pengendalian persediaan menggunakan metode probabilistik maka biaya persediaan dapat lebih efisien sebesar Rp 373.384,50.

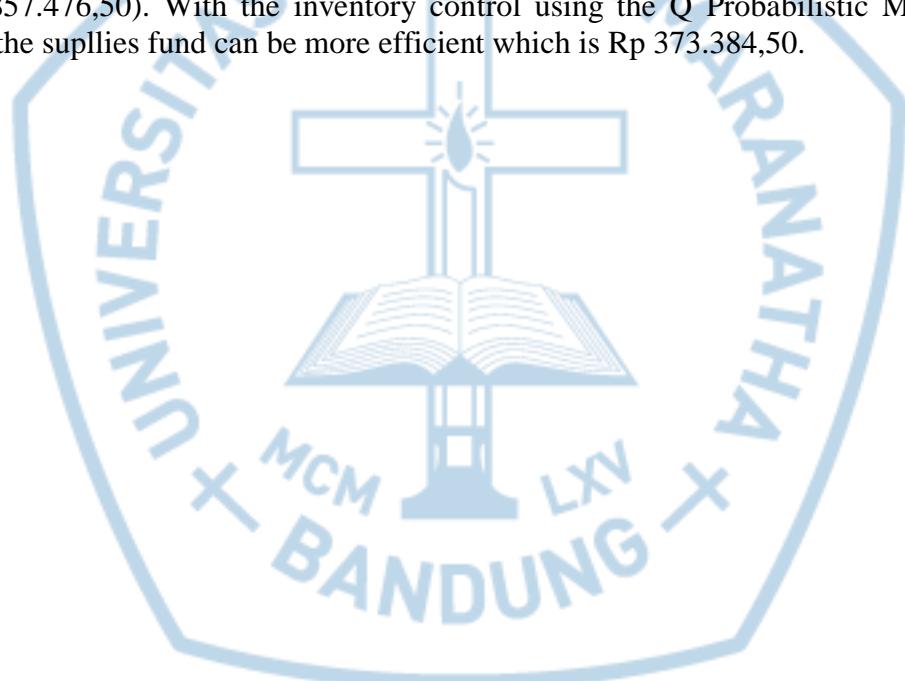


ABSTRACT

PT. Kwarto Rajawali is one of the company that works at service providers for food and beverages. This company opened a restaurant called Mujigae Resto. While managing the operation, Mujigae Resto also need raw materials inventory for fullfill the consumer requested. Therefore, the raw materials inventory need to be manage well and match with the needs in order to spend the funds efficiently.

This research is using Q Probabilistic Method , because the data that has been researched was more than one type of seasoning, salt, sugar, Korean ketchup, and Korean Chili sauce. In addition, this research to know the sum of the deliveries and reorder point that can give the optimal result and to reduce the seasoning raw materials cost.

According to the result from analysis and discussion, we will know that the calculation of seasoning raw materials inventory cost by using the company's policy (Rp 361.230.861,-) is bigger than using Q Probabilistic Method (Rp 360.857.476,50). With the inventory control using the Q Probabilistic Method, then the supplies fund can be more efficient which is Rp 373.384,50.



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi dan Pembatasan Masalah	3
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.5 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Pengertian Manajemen Operasi	9
2.2 Keputusan Strategi Manajemen Operasi	10

2.3 Pengertian Persediaan	11
2.3.1 Fungsi Persediaan.....	13
2.3.2 Jenis Persediaan	14
2.3.3 Biaya Persediaan	15
2.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persediaan	16
2.5 Pengendalian Persediaan.....	18
2.6 Tujuan Pengendalian Persediaan.....	20
2.7 Model Pengendalian Persediaan.....	21
2.8 Model Deterministik	22
2.9 Model Probabilistik	25
2.10 Model Probabilistik Q	27
2.10.1 Kasus <i>Back Order</i> model Q	28
2.10.2 Kasus <i>Lost Sales</i> Model Q	30
2.11 Model Probabilistik P.....	31
2.11.1 Kasus <i>Back Order</i> Model P	32
2.11.2 Kasus <i>Lost Sales</i> Model P	33
2.12 Kerangka Pemikiran.....	34
 BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1 Sejarah Singkat Perusahaan	39
3.2 Struktur Organisasi.....	40
3.3 Proses Pembuatan Bumbu.....	45

3.4 Metode Penelitian.....	47
3.5 Sumber Data.....	47
3.6 Teknik Pengumpulan Data	48
BAB IV ANALISIS dan PEMBAHASAN	50
4.1 Pengumpulan Data	50
4.2 Biaya-biaya Persediaan	51
4.3 Perhitungan Data Menggunakan Model Probabilistik untuk Bahan Baku Garam.....	54
4.4 Perhitungan Data Menggunakan Model Probabilistik untuk Bahan Baku Gula pasir	59
4.5 Perhitungan Data Menggunakan Model Probabilistik untuk Bahan Baku Kecap korea	63
4.6 Perhitungan Data Menggunakan Model Probabilistik untuk Bahan Baku Saus cabe korea.....	69
4.7 Perhitungan Data Menggunakan Model Probabilistik untuk Bahan Baku Terigu.....	73
4.8 Perhitungan Biaya Persediaan Bahan Baku dengan Kebijakan Perusahaan	79
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	82
5.1 Simpulan.....	82
5.2 Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Inventory Usage Over Time</i>	22
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	37
Gambar 3.1 Struktur Organisasi PT. Kwarto Rajawali.....	41
Gambar 3.2 <i>Flow Process Chart</i> Bagian Produksi	45



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Permintaan dan Pemakaian Bahan Baku Periode Januari-Maret 2015	4
Tabel 4.1 Jumlah Permintaan dan Pemakaian Bahan Baku Periode Januari-Maret 2015	49
Tabel 4.2 Persediaan Bahan Baku Periode Januari sampai Maret Tahun 2015	51
Tabel 4.3 Daftar Harga Beli Bahan Baku.....	52
Tabel 4.4 Tabel Permintaan Garam Periode Januari-Maret Tahun 2015.....	53
Tabel 4.5 Tabel Permintaan Gula pasir Periode Januari-Maret Tahun 2015	57
Tabel 4.6 Tabel Permintaan Kecap Korea Periode Januari-Maret Tahun 2015.....	61
Tabel 4.7 Tabel Permintaan Saus cabe Korea Periode Januari-Maret Tahun 2015	67
Tabel 4.8 Tabel Permintaan Terigu Periode Januari-Maret Tahun 2015.....	70
Tabel 4.9 Tabel Perbandingan Total Biaya Persediaan Periode Januari-Maret Tahun 2015.....	76