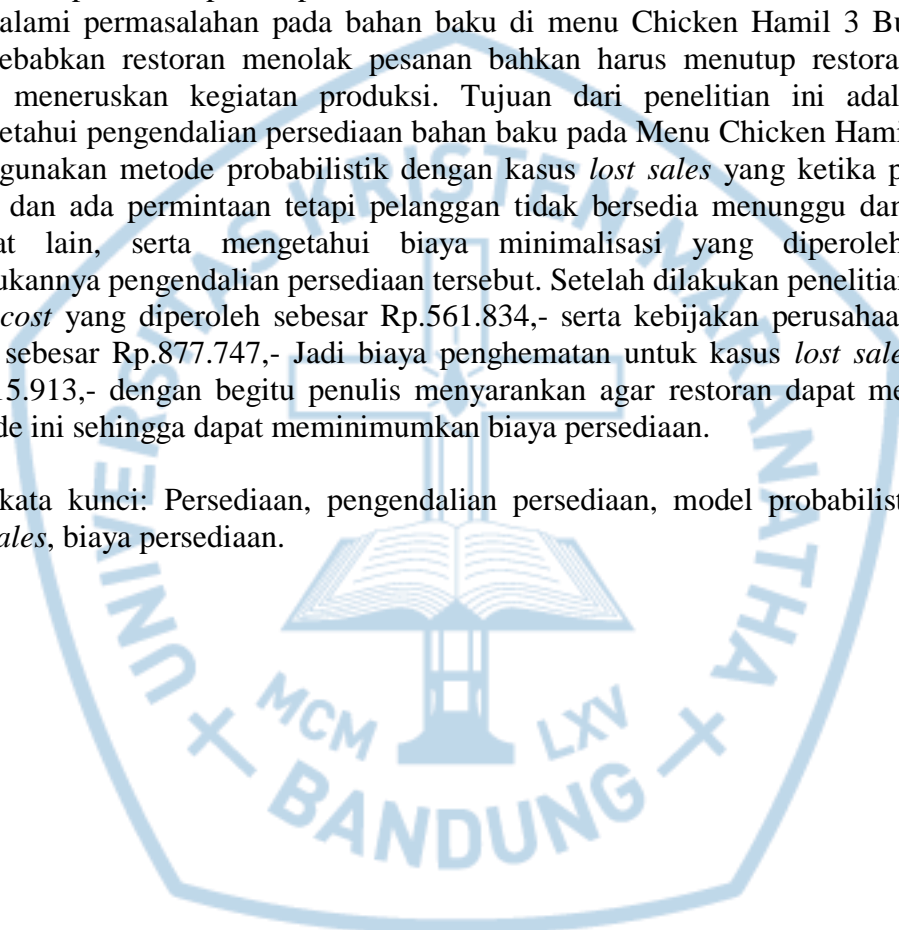


## ABSTRAK

Salah satu faktor penyebab kenaikan pertumbuhan ekonomi di Bandung adalah bisnis usaha makanan dan minuman. Faktor yang menunjang kelancaran dan efektifitas dalam bisnis usaha makanan dan minuman adalah persediaan karena persediaan menjamin/memastikan kebutuhan bahan baku yang diperlukan memenuhi kebutuhan pasar dan proses produksi tidak akan terhambat. Restoran Steak Ranjang mengalami permasalahan pada bahan baku di menu Chicken Hamil 3 Bulan yang menyebabkan restoran menolak pesanan bahkan harus menutup restorannya dan tidak meneruskan kegiatan produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku pada Menu Chicken Hamil 3 Bulan menggunakan metode probabilistik dengan kasus *lost sales* yang ketika persediaan habis dan ada permintaan tetapi pelanggan tidak bersedia menunggu dan mencari tempat lain, serta mengetahui biaya minimalisasi yang diperoleh setelah dilakukannya pengendalian persediaan tersebut. Setelah dilakukan penelitian ternyata *total cost* yang diperoleh sebesar Rp.561.834,- serta kebijakan perusahaan saat ini yaitu sebesar Rp.877.747,- Jadi biaya penghematan untuk kasus *lost sales* sebesar Rp.315.913,- dengan begitu penulis menyarankan agar restoran dapat menerapkan metode ini sehingga dapat meminimumkan biaya persediaan.

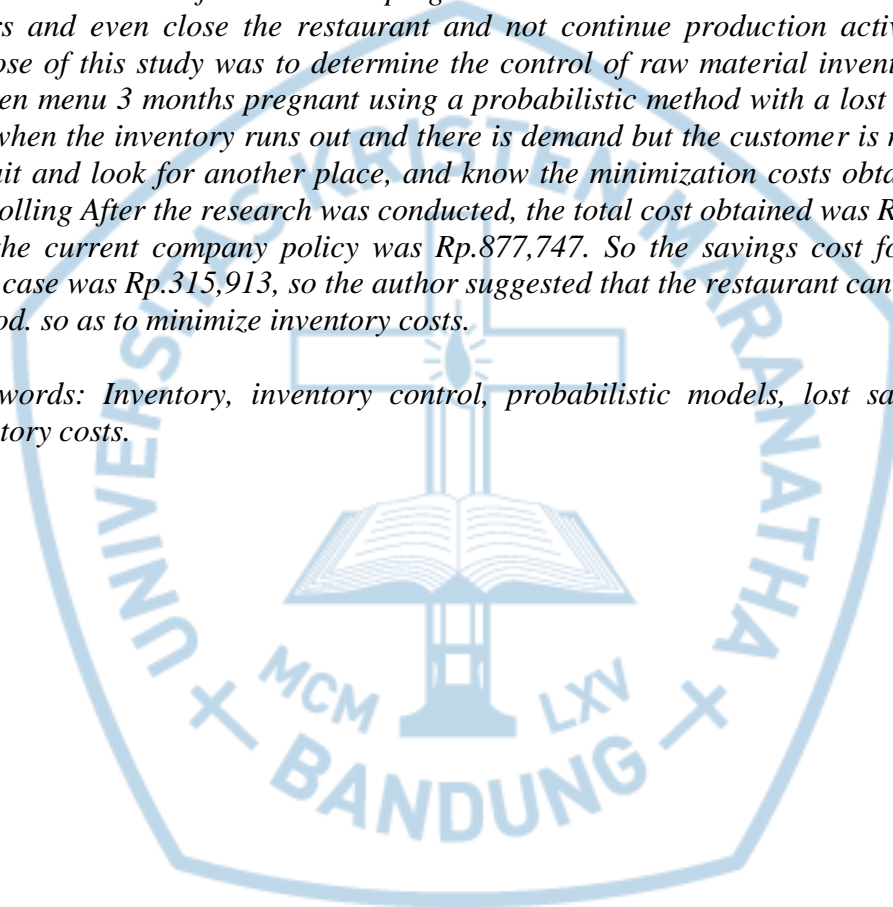
Kata-kata kunci: Persediaan, pengendalian persediaan, model probabilistik, kasus *lost sales*, biaya persediaan.



## **ABSTRACT**

*One of the factors causing an increase in economic growth in Bandung is the food and beverage business. Factors that support the smoothness and effectiveness of the food and beverage business are inventories because the inventory guarantees / ensures the needed raw materials meet market needs and the production process will not be hampered. Restaurant Steak Ranjang experienced problems in the chicken menu raw material for 3 months pregnant which caused the restaurant to refuse orders and even close the restaurant and not continue production activities. The purpose of this study was to determine the control of raw material inventory in the chicken menu 3 months pregnant using a probabilistic method with a lost sales case that when the inventory runs out and there is demand but the customer is not willing to wait and look for another place, and know the minimization costs obtained after controlling After the research was conducted, the total cost obtained was Rp.561,834 and the current company policy was Rp.877,747. So the savings cost for the lost sales case was Rp.315,913, so the author suggested that the restaurant can apply this method. so as to minimize inventory costs.*

*Key words: Inventory, inventory control, probabilistic models, lost sales cases, inventory costs.*



# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Pembatasan dan Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
1.5 Sistematika Penulisan .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	<b>9</b>
2.1 Pengertian Manajemen Operasi .....	9
2.2 Keputusan Strategi Manajemen Operasi.....	10
2.3 Pengertian Persediaan .....	12
2.4 Jenis Persediaan .....	13
2.5 Pemilikan Persediaan Barang.....	15
2.6 Fungsi Persediaan .....	18
2.7 Prinsip-prinsip Persediaan .....	20
2.8 Faktor-faktor yang Menentukan Persediaan .....	21
2.9 Alasan Adanya Persediaan.....	21
2.10 Alat Ukur Kinerja Persediaan .....	22
2.11 Biaya Persediaan.....	23
2.12 Pengertian Pengendalian Persediaan.....	27
2.13 Tujuan Pengendalian Persediaan .....	28
2.14 Kebijakan dalam Pengendalian Persediaan.....	30
2.15 Model Pengendalian Persediaan .....	31
2.16 Model Deterministik .....	32
2.17 Model Probabilistik.....	33
2.17.1 Model Probabilistik P .....	36

2.17.2 Model Probabilistik Q.....	42
2.18 Kerangka Pemikiran.....	48
<b>BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN .....</b>	<b>51</b>
3.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	51
3.2 Struktur Organisasi .....	52
3.3 Proses Pemesanan dan Produksi Bahan Baku .....	55
3.4 Jenis Penelitian.....	57
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	58
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>60</b>
4.1 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	60
4.2 Perhitungan Data Permintaan Menggunakan Metode Probabilistik .....	64
4.3 Perhitungan Dengan Menggunakan Metode Probabilistik .....	65
4.4 Perhitungan Dengan Menggunakan Metode Perusahaan.....	66
4.5 Perbandingan <i>Total Cost</i> .....	67
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>68</b>
5.1 Kesimpulan .....	68
5.2 Saran .....	69
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>)</b>	
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	50
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Restoran .....	52
Gambar 3.2 <i>Flow Process Chart</i> Pemesanan dan Produksi Bahan Baku Daging Ayam .....	56



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1	Data Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Ayam Agustus 2018-September 2018..... 5
Tabel 4.1	Data Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Ayam Agustus 2018-September 2018..... 60
Tabel 4.2	Data Pemakaian Daging Ayam Agustus-September 2018..... 61

