

"ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY DI TOKO ROTI GEULIS KOTA GUNUNGSITOLI"

by Saota Imelda Wulansari

Submission date: 19-Nov-2023 08:18PM (UTC-0500)

Submission ID: 2233371944

File name: Turnitin_Skripsi_Imel.docx (105.52K)

Word count: 11603

Character count: 70525

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER
QUANTITY DI TOKO ROTI GEULIS
KOTA GUNUNGSITOLI**

SKRIPSI



Oleh:

**IMELDA WULANSARI SAOTA
NIM. 2319235**

**PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS NIAS
2023**

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER
QUANTITY DI TOKO ROTI GEULIS
KOTA GUNUNGSITOLI**

HALAMAN JUDUL

Diajukan Kepada:
Universitas Nias
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Menyelesaikan
Program Sarjana Ekonomi

Oleh:
IMELDA WULANSARI SAOTA
NIM. 2319235

**PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS NIAS**

2023

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Seiring dengan kemajuan teknologi, dunia usaha telah berkembang secara signifikan dalam masyarakat saat ini. Diantaranya adalah organisasi-organisasi baik skala kecil, menengah, maupun besar yang bergerak di bidang industri. Ekspansi dunia usaha telah meningkatkan persaingan antar perusahaan. Meningkatnya persaingan antar bisnis tentu saja memotivasi masing-masing perusahaan untuk meningkatkan produktivitas secara menyeluruh.

Pengawasan dan pengendalian sangat penting untuk kelancaran proses produksi karena tingkat persediaan menentukan atau berdampak pada kemampuan perusahaan untuk menyediakan barang dan jasa. Berbagai perusahaan mempunyai persyaratan yang bervariasi untuk tingkat dan jumlah persediaan di pabrik yang berbeda berdasarkan faktor-faktor termasuk volume produksi, jenis, pabrik, dan prosedur. Inventaris organisasi merupakan komponen penting. (Ahmad, 2018) mengartikan persediaan sebagai tindakan menahan produk atau bahan baku guna memenuhi kebutuhan tertentu.

Bahan yang membentuk keseluruhan produk akhir disebut bahan mentah. Bahan atau komponen utama yang digunakan dalam proses produksi disebut bahan mentah, yang selanjutnya diubah menjadi barang jadi melalui penggunaan tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. (2018) Mulyadi. Ketersediaan bahan baku yang sangat penting dalam proses produksi yang produktif merupakan salah satu dari sekian banyak variabel yang mempengaruhi kemampuan suatu perusahaan dalam melanjutkan proses produksinya. Oleh karena itu, setiap bisnis perlu membuat rencana kebutuhan bahan bakunya.

Suatu bisnis akan mengeluarkan biaya yang berlebihan untuk penyimpanan bahan mentah serta pembelian bahan mentah jika membeli bahan mentah dalam jumlah yang berlebihan. Demikian pula, jika sebuah bisnis membeli terlalu sedikit bahan mentah, maka ia akan kehilangan uang

karena harus membayar kehabisan stok, yang terjadi ketika sebuah bisnis kehabisan bahan mentah dan kehilangan peluang untuk menghasilkan uang karena permintaan pelanggan tidak dapat dipenuhi. Selain itu, ada biaya yang terkait dengan pembelian bahan pada saat yang bersamaan. (Lusia PS Hartini dan Jessica Juventia, 2016).

Setiap bisnis harus bisa menghitung terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat sejumlah barang jadi dalam waktu tertentu berapa banyak bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat sejumlah barang jadi dalam jangka waktu tertentu. Memastikan ketersediaan pasokan bahan baku yang cukup sangat penting untuk menghentikan proses produksi ada pasokan bahan baku yang cukup sangat penting untuk menghentikan proses produksi. Penggunaan pendekatan Economic Order Quantity adalah salah satu caranya merupakan salah satu cara mengatur pemesanan bahan baku ke ekonomis. Tujuan Economic Order Quantity adalah mengidentifikasi kuantitas pesanan yang ideal berdasarkan jumlah kebutuhan dengan biaya serendah mungkin.

Volume atau jumlah pembelian hemat untuk setiap pembelian ditentukan dengan menggunakan pendekatan Economic Order Quantity atau jumlah pembelian yang harus dilakukan untuk setiap pembelian ditentukan dengan menggunakan pendekatan Economic Order Quantity. Biaya yang lebih rendah kualitas yang lebih baik, dan tingkat persediaan minimum adalah tujuan dari teknik Economic Order Quantity. Kualitas yang lebih baik, dan tingkat persediaan minimum adalah tujuan dari teknik Economic Order Quantity. Model matematika yang dikenal sebagai metode Kuantitas Pesanan Ekonomi "menetapkan jumlah minimum persediaan yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diantisipasi. Sistem atau metodologi lain, yang satu ini relatif lebih sederhana untuk dikembangkan (Heizer dan Render 2015:553

Memenuhi permintaan ini, cara yang paling hemat biaya untuk memenuhi kebutuhan dapat diidentifikasi, khususnya untuk barang-barang berbeda yang dapat dibeli dengan sedikit uang. juga menjamin Safety Stock dan Re-Order Point (ROP) terbaik bagi bisnis untuk mencegah

kekurangan dan kelebihan persediaan dengan memanfaatkan metode Economic Order Quantity .

Geulis Bakery Kota Gunungstoli dapat ditemukan di Jalan Diponegoro No. 70 Simpang Meriam .terdapat di Jalan Diponegoro No. 70 Simpang Meriam . Geulis Bakery merupakan sebuah perusahaan industri yang bergerak di bidang industri produksi roti .perusahaan industri yang bergerak di bidang industri produksi roti . Anda membutuhkan membutuhkanbahan - bahan pembuat roti untuk membuat ituini .bahan pembuatan roti untuk menghasilkan roti ini . Bahan bahan utama yang digunakan olehyang digunakan perusahaan ini untuk membuat roti adalah tepung terigu , perusahaan ini, dan gula.untuk membuat roti adalah tepung terigu , mentega, dan gula pasir.

Berikut ini merupakan data pembelian dan pemakaian bahan baku Terigu, mentega, dan gula di Toko Roti Geulis :

Tabel 1.1 Data Pembelian dan Pemakaian Bahan Baku Terigu Tahun 2022

Bulan	Persediaan Awal (Kg)	Pembelian (Kg)	Pemakaian (Kg)	Persediaan Akhir (Kg)
Januari	60	1.375	1.325	110
Febuari	110	1.250	1.220	140
Maret	140	1.200	1.240	100
April	100	1.225	1.200	125
Mei	125	1.275	1.240	160
Juni	160	1.300	1.350	110
Juli	110	1.300	1.210	-
Agustus	-	1.375	1.250	125
September	125	1.250	1.200	175
Oktober	175	1.275	1.240	210
November	210	1.200	1.200	210
Desember	210	1.500	1.395	315

Sumber : Toko Roti Geulis Tahun 2022

Tabel 1.2 Data Pembelian dan Pemakaian Bahan Baku
Mentega Tahun 2022

Bulan	Persediaan Awal (Kg)	Pembelian (Kg)	Pemakaian (Kg)	Persediaan Akhir (Kg)
Januari	50	525	515	60
Febuari	60	480	420	120
Maret	120	405	450	75
April	75	450	450	75
Mei	75	465	465	75
Juni	75	435	450	60
Juli	60	480	465	75
Agustus	75	405	450	30
September	30	435	450	15
Oktober	15	495	465	45
November	45	510	450	105
Desember	105	525	465	165

Sumber : Toko Roti Geulis Tahun 2022

Tabel 1.3 Data Pembelian dan Pemakaian Bahan Baku
Gula Tahun 2022

Bulan	Persediaan Awal (Kg)	Pembelian (Kg)	Pemakaian (Kg)	Persediaan Akhir (Kg)
Januari	50	450	422	78
Febuari	78	400	336	142
Maret	142	350	372	120
April	120	300	360	60
Mei	60	400	372	88
Juni	88	400	360	128
Juli	128	350	372	106
Agustus	106	300	372	34
September	34	350	360	24

Oktober	24	400	372	52
November	52	450	360	142
Desember	142	500	465	117

Sumber : Toko Roti Geulis Tahun 2022

Tabel 1.1, tabel 1.2 dan tabel 1.3 menunjukkan bahwa pesanan bahan baku Geulis Bakery berbeda-beda setiap bulannya, kadang-kadang melebihi dan kadang-kadang kurang dari pemanfaatannya . Overstock bahan baku bahan sering terjadi pada perusahaan akibat dari tidak teraturnya pemesanan bahan baku , hal ini disebabkan oleh sering terjadi persediaan bahan baku dengan melihat pembelian dan konsumsi bahan baku pada triwulan sebelumnya. Pada perusahaan akibat pemesanan bahan baku yang tidak teratur , yang disebabkan oleh penentuan persediaan bahan dengan melihat pembelian dan konsumsi bahan baku pada triwulan sebelumnya. Perusahaan tidak memiliki persediaan pengaman dan titik pemesanan kembali yang ditentukan dalam pengendalian persediaan . Jika hal ini terjadi, pengeluaran persediaan akan menjadi sia-sia karena perusahaan membeli bahan baku dalam jumlah besar , yang tentunya akan menyebabkan biaya pemesanan dan penyimpanan yang lebih tinggi pada Geulis Bakery.

Berdasarkan fenomena diatas penulis tertarik untuk melakukan sebuah penelitian dengan judul *“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity di Toko Geulis Kota Gunungsitoli”*

1.2 Identifikasi Masalah

Geulis Bakery dihadapkan pada sejumlah masalah yang digambarkan dalam latar belakang situasi di atas, seperti perubahan bulanan, seringnya kelebihan stok bahan baku, dan kurangnya titik pemesanan ulang dan persediaan pengaman dalam pengendalian inventaris. Oleh karena itu, penulis akan mengkaji efektivitas penggunaan Economic Order Quantity (EOQ) untuk pengendalian persediaan bahan baku pada Geulis Bakery di Kota Gunungsitoli.

1.3 Batasan Masalah

Untuk menghindari terjadinya perluasan masalah dalam penelitian ini, maka perlu melakukan pembatasan masalah. Yang menjadi fokus penelitian dalam penelitian ini yaitu “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* Pada Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli”.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada Toko Geulis Kota Gunungsitoli menggunakan metode *Economic Order Quantity*?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada Toko Geulis Kota Gunungsitoli dengan menggunakan *Economic Order Quantity*.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat yaitu :

1. Bagi Tempat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran kepada pihak toko khususnya dalam memeperhatikan persediaan bahan baku dan dapat juga digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai persediaan bahan baku.

2. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai landasan, menambah wawasan dan juga dapat digunakan sebagai bahan perbandingan untuk melakukan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Pembaca

Bermanfaat sebagai penambah ilmu pengetahuan dalam memberikan gambaran atau penggunaan mengenai metode *Economic Order Quantity* (*EOQ*), *Safety Stock*, dan *Re-Order Point (ROP)*.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Persediaan

2.1.1 Pengertian Persediaan

Menciptakan efisiensi dan efektivitas dalam kegiatan operasional menuntut seluruh manajer operasional perusahaan untuk mampu merencanakan dan melaksanakan inventarisasi. Manajemen persediaan adalah suatu teknik yang digunakan untuk menjamin produksi yang efisien, mengetahui berapa banyak barang yang perlu disimpan, dan menjadwalkan kapan serta berapa banyak yang perlu dipesan oleh industri, menurut Ristono (2013:2) Langke dkk (2018:1160).

2.1.2 Tujuan Pengelolaan Persediaan

Tujuan persediaan adalah kebijakan persediaan untuk merencanakan tingkat investasi persediaan yang optimal dan mempertahankan tingkat optimal tersebut melalui persediaan. Karena tujuan dari persediaan adalah agar permintaan konsumen dapat terpenuhi dan produksi perusahaan dapat berjalan secara efektif dan efisien. Menurut Sri Suharti (2018:64) tujuan inventarisasi dinyatakan secara rinci sebagai upaya untuk:

- a. Menghilangkan kemungkinan tertundanya pengiriman perbekalan atau produk lain yang dibutuhkan bisnis.
- b. Pastikan proses produksi bisnis berjalan dengan baik.
- c. Mampu melanjutkan produksi sesuai rencana tanpa menunggu risiko atau dampak terhadap penjualan.
Oleh karena itu, tujuan inventarisasi adalah untuk memastikan bahwa bahan yang tepat tersedia pada waktu yang tepat dalam kuantitas dan kualitas yang sesuai

2.1.3 Fungsi Persediaan

Manajemen inventaris sangat penting untuk kemampuan bisnis dalam memproduksi barang secara efektif (Wettasinghe & Luong, 2020:122). Perhitungan yang akurat diperlukan bagi bisnis untuk menentukan tingkat stok yang tepat.

Operasi perusahaan dapat dibuat lebih fleksibel dengan banyaknya penggunaan persediaan. Empat fungsi inventaris yang diidentifikasi oleh Heizer dan Render (2016) adalah sebagai berikut:

1. Menawarkan pilihan produk untuk memenuhi proyeksi permintaan konsumen dan melindungi bisnis dari perubahan permintaan. Persediaan jenis ini biasanya digunakan oleh bisnis retail.

2. Membagi proses produksi menjadi beberapa tahap. Misalnya, jika inventaris bisnis bervariasi, maka diperlukan lebih banyak inventaris untuk memisahkan pemasok dan proses produksi.

3. Mendapatkan keuntungan dari diskon kuantitas, karena pembelian dalam jumlah besar dapat menghemat biaya pengiriman.

4. Mencegah kenaikan harga dan inflasi

Tampubolon (2018) menegaskan bahwa fleksibilitas operasional perusahaan didorong oleh sejumlah fungsi penting. Tugas tersebut terdiri dari:

1. Salah satu fungsi perusahaan adalah fungsi decoupling, yang mengelompokkan operasi secara terpisah.

2. Fungsi ukuran ekonomis adalah penyimpanan persediaan dalam skala besar yang didukung oleh kapasitas gudang yang memadai dan memperhitungkan diskon pembelian material, diskon kualitas untuk digunakan dalam proses konversi, dan sebagainya.

3. Tujuan penyimpanan persediaan atau fungsi antisipatif adalah untuk melindungi terhadap keterlambatan pengiriman pesanan material dari pemasok.

Berdasarkan perspektif di atas, dapat disimpulkan bahwa inventaris memiliki tujuan untuk memitigasi risiko yang ada saat ini, seperti kemungkinan penundaan dan lonjakan biaya bahan baku, untuk memastikan kelancaran proses produksi.

2.1.4 Jenis-Jenis Persediaan

Jenis inventaris yang berbeda memiliki kualitas yang unik, dan pendekatan pengelolaannya juga berbeda. Bahan mentah, bahan penolong, bahan dalam proses, barang jadi, dan suku cadang pengganti merupakan contoh persediaan. Karena bisnis memerlukan berbagai jenis inventaris untuk beroperasi.

Heizer dan Render (2016:554) menyatakan bahwa bisnis memiliki empat jenis inventaris yang berbeda:

1. Meski sudah diperoleh, namun persediaan bahan bakunya belum diproses. Pemasok dapat disaring keluar dari proses produksi menggunakan inventaris ini.
2. Persediaan barang dalam proses (WIP inventory): Bahan baku atau komponen yang telah mengalami banyak prosedur perubahan namun belum selesai.
3. Persediaan MRO (pemeliharaan, perbaikan, dan pengoperasian) diberikan untuk mesin dan proses yang memerlukan MRO (pemeliharaan, perbaikan, dan pengoperasian) agar dapat produktif.
4. Persediaan barang jadi (finish-good inventory) barang yang siap dikirim setelah barang jadi. Jika ada ketidakpastian mengenai permintaan klien di masa depan, barang jadi dapat dimasukkan ke dalam persediaan.

2.1.5 Biaya Persediaan

Uang yang dibutuhkan bisnis untuk membeli persediaan bahan mentah yang diperlukan dikenal sebagai biaya persediaan (Vikaliana, 2020:16). Untuk mengurangi pengeluaran, penting untuk mempertimbangkan dengan cermat bagaimana pengeluaran setiap inventaris dialokasikan (Lozano et al., 2017: 371). Bisnis tidak akan mampu menerapkan rencana hemat biaya tanpa persediaan yang baik. Sugeng (2017:90–93) mencantumkan beberapa komponen yang membentuk beban persediaan, seperti:

- a. Biaya pemesanan yang timbul sejak barang dipesan sampai dengan diserahkan ke gudang. Segala biaya yang timbul dalam memperoleh pesanan barang, termasuk tagihan telepon, biaya transportasi, dan upah pengangkutan, termasuk dalam biaya pemesanan. Jumlah pesanan yang dilakukan dipengaruhi oleh biaya pemesanan. Kekuatan pemesanan Anda meningkat seiring Anda melakukan lebih banyak pesanan.
- b. Biaya penyimpanan: Biaya yang terkait dengan penyimpanan sesuatu. Biaya pembangunan, gaji staf gudang, biaya listrik, biaya asuransi atau kerusakan, dan keamanan semuanya termasuk dalam biaya penyimpanan. Persediaan bahan baku memiliki rata-rata biaya

penyimpanan sebesar 25%. Banyaknya bahan baku yang disimpan dipengaruhi oleh biaya penyimpanan (Paknejad et al., 2018). Biaya penyimpanan sumber daya mentah akan meningkat seiring dengan kuantitasnya.

2.2 Bahan Baku Dan Pengendalian Bahan Baku

2.2.1 Pengertian Bahan Baku

Mengingat pentingnya bahan baku bagi kelangsungan produksi, maka bahan baku merupakan kebutuhan krusial bagi perusahaan di bidang pengolahan. Akibatnya, dunia usaha memilih cara-cara alternatif yang menghasilkan tingkat efisiensi tertinggi (Golaś, 2020:234). Untuk memastikan bahan baku tersedia secara ideal sesuai dengan kebutuhan produksi, penting bagi pelaku usaha yang terlibat dalam industri pengolahan makanan untuk mengidentifikasi jumlah dan waktu pemesanan yang tepat (Gholami & Mirzazadeh, 2018:2). Ristono (2009:5) membedakan dua kategori kelompok bahan baku, yaitu sebagai berikut:

1. Bahan yang membentuk dan merupakan bagian dari barang jadi dan biayanya dapat langsung dikurangkan dari biaya barang jadi disebut bahan baku langsung. Jumlah bahan baku langsung yang digunakan dapat berubah, artinya variasi output atau besar kecilnya volume produksi mempunyai pengaruh yang signifikan.
2. Bahan yang digunakan dalam proses produksi tetapi biaya setiap barang jadi sulit dipastikan disebut bahan baku tidak langsung.

Menurut Indrajit dan Djokopranoto (2007:78), ada faktor lain yang dapat dipertimbangkan dalam mengklasifikasikan bahan baku, seperti harga dan frekuensi penggunaan. Tiga kategori terdiri dari klasifikasi bahan baku berdasarkan harga:

- a. Sumber daya (barang dengan nilai tinggi) bahan menghasilkan sekitar 10 % dari semua jenis inventaris , namun nilai totalnya menyumbang 70 % dari total nilai inventaris , sehingga memerlukan pengawasan ketat .
- b. Nilai menengah (sumber daya mentah bernilai menengah) diperlukan karena bahan baku biasanya membentuk ± 20 % dari semua jenis inventaris dan memiliki nilai total sekitar 20% dari seluruh nilai inventaris .

- c. Jenis bahan baku seringkali merupakan $\pm 70 \%$ dari seluruh kategori persediaan , namun karena harga atau nilainya hanya 10% dari keseluruhan nilai atau harga persediaan , maka tidak diperlukan _

2.2.2 Pengertian Persediaan Bahan Baku

Sumber daya organisasi yang disimpan dalam persiapan memenuhi permintaan secara kolektif disebut sebagai inventaris. mendapat permintaan tinggi dari dalam atau luar. barang atau produk akhir , bahan mentah , barang dalam proses, dan komponen lain yang merupakan bagian dari keluaran produk perusahaan semua termasuk dalam hal ini.

Kemampuan perusahaan untuk berjalan dengan lancar bergantung pada sejumlah operasi penting . Salah satu tugas krusial dalam rangkaian Rangkaian tugas yang berkaitan erat dalam seluruh proses produksi bisnis adalah pengendalian persediaan , yang dilakukan sesuai dengan jadwal waktu, kuantitas , kualitas , dan biaya yang telah ditentukan . Beberapa definisi pengendalian persediaan disediakan diberikan di bawah.

Assauri S. (2016) menyatakan pengendalian persediaan itu pengendalian adalah satu adalah salah satu dari serangkaian tugas yang berkaitan erat yang dilakukan dalam seluruh operasi manufaktur perusahaan sesuai dengan standar kuantitas , kualitas, dan biaya yang telah ditentukan . dari serangkaian tugas yang berkaitan erat yang dilakukan di seluruh operasi manufaktur perusahaan sesuai dengan standar kuantitas , kualitas, dan biaya yang telah ditentukan sebelumnya .

Pengendalian menurut Tampubolon (2018) adalah proses mencari tahu berapa banyak persediaan yang ada , berapa biayanya , _ spesialis tahu , dapat dikatakan bahwa pengendalian inventaris adalah

Menjaga keseimbangan antara jumlah persediaan yang disimpan dan pengeluaran terkait adalah salah satu tindakan yang terlibat dalam penerapan tingkat persediaan. Mulai dari bahan mentah hingga barang jadi, manfaat menjaga persediaan menurut Assauri (2019:169) antara lain

1. Mengurangi kemungkinan perusahaan tidak menerima pasokan atau material yang dibutuhkan tepat waktu.

2. Menghilangkan kemungkinan pengembalian material yang dipesan karena masalah kualitas.
3. Menyimpan bahan-bahan yang diproduksi secara musiman sebagai cadangan sehingga dapat digunakan jika pesanan tidak diikuti.
4. Menjaga kemandirian operasional usaha atau menjamin efisiensi proses produksi.
5. Mencapai pemanfaatan mesin yang ideal.
6. Menawarkan layanan semaksimal mungkin kepada konsumen, termasuk kemampuan untuk memenuhi permintaan mereka kapan pun permintaan itu muncul atau memastikan bahwa barang jadi akan selalu tersedia.
7. Berdasarkan penjualan atau penggunaan, hilangkan kebutuhan produksi atau pembelian.

2.3 EOQ (*Economic Order Quantity*)

2.3.1 Pengertian EOQ (*Economic Order Quantity*)

Model pengelolaan persediaan yang disebut pendekatan Economic Order Quantity (EOQ) digunakan untuk menghitung jumlah pesanan persediaan yang dapat mengurangi biaya pemesanan dan penyimpanan barang. Jumlah barang yang dapat diperoleh dengan jumlah uang paling sedikit, atau yang dianggap sebagai jumlah pembelian ideal, dikenal sebagai Economic Order Quantity (EOQ). Menurut para ahli, Economic Order Quantity (EOQ) didefinisikan sebagai berikut:

Economic Order Quantity (EOQ) didefinisikan oleh Suprato (2018) sebagai jumlah barang yang harus dipesan dalam jangka waktu tertentu untuk mempertahankan total biaya pemesanan dan penyimpanan yang sama.

Ada dua jenis biaya yang terkait dengan pengoperasian bisnis penjualan: biaya penyimpanan dan biaya pemesanan. Bisnis ingin mengeluarkan uang sesedikit mungkin untuk kedua pengeluaran ini.

Pengembangan model pendukung keputusan merupakan tujuan dari model ini. Kami menyebut konsep ini sebagai Economic Order Quantity, atau EOQ. Untuk mencegah kekurangan, model ini dibuat dengan anggapan bahwa pesanan dilakukan dan segera dipenuhi. Tujuan dari pendekatan EOQ kemudian untuk memastikan frekuensi pembelian yang ideal. Pengendalian persediaan yang optimal dapat dicapai dengan mengetahui berapa banyak dan seberapa sering pembelian dilakukan. Variabel berikut dapat digunakan untuk menghitung total biaya pemesanan dan penyimpanan:

- Cc = Biaya pemeliharaan per pesanan
- C0 = Biaya pemesanan per pesanan
- D = Permintaan bahan baku per periode waktu
- Q = Kuantitas barang setiap pemesanan / persediaan
- Q* = Kuantitas ekonomis barang setiap pemesanan (EOQ)
- F = Frekuensi pembelian bahan baku
- TS = Total biaya pemesanan tahunan
- TC = Total biaya persediaan tahunan
- TH = Total biaya penyimpanan / perawatan tahunan

Pertama-tama kita akan membahas berbagai jenis biaya terkait persediaan sebelum menerapkan model EOQ. Menemukan kuantitas persediaan yang efisien memerlukan penggunaan pendekatan EOQ (Economic Order Quantity). Menurut Carter (2009:314), "Economic Order Quantity EOQ (Economic Order Quantity) adalah jumlah persediaan yang dipesan pada suatu waktu yang meminimalkan biaya persediaan tahunan.

Perhitungan EOQ menurut Heizer, Render (2010:94) yaitu:

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{C}}$$

Dimana :

D = Penggunaan atau permintaan yang diperkirakan per periode waktu

S = Biaya pemesanan (persiapan pesanan dan mesin) per pesanan

$C =$ Biaya penyimpanan per unit per tahun

Heizer dan Render (2011) menyatakan bahwa untuk menerapkan Economic Order Quantity (EOQ), biaya-biaya berikut harus diperhitungkan ketika menentukan jumlah pembelian:

a. Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan merupakan biaya yang berhubungan langsung dengan operasional pemesanan perusahaan. Biaya pesan termasuk biaya peluang di samping pengeluaran yang dinyatakan. Frekuensi pemesanan dalam periode yang ditunjukkan dengan biaya pemesanan berupa rumus berikut, dikalikan dengan biaya pemesanan per pesan yang dinyatakan dalam notasi S , menghasilkan biaya pemesanan dalam satu periode:

\

$$\text{Biaya pemesanan} = \left(\frac{D}{Q}\right) S$$

Dimana:

Q : Jumlah unit per pesanan

D : Permintaan tahunan dalam unit untuk barang persediaan

S : Biaya pemasangan atau pemesanan untuk setiap pesanan

a. Biaya Penyimpanan

Biaya yang harus dibayar oleh bisnis untuk bahan mentah yang disimpan di lokasi disebut biaya penyimpanan. Berikut rumus biaya penyimpanan:

$$\text{Biaya penyimpanan} = \left(\frac{Q}{2}\right) H$$

Dimana:

Q : Jumlah unit per pesanan

H : Biaya penyimpanan per unit per tahun

$H = P \times i$

P : Harga pembelian (*purchasing cost*) persatuan nilai persediaan

i : biaya penyimpanan dari jumlah persediaan dinyatakan dalam persen (%)

D. Jumlah biaya

c. Menemukan kuantitas (Q)

untuk setiap pesanan (EOQ) guna mengurangi biaya persediaan secara keseluruhan adalah tujuan dari model EOQ ini. Biaya pemesanan ditambah biaya penyimpanan sama dengan biaya persediaan yang dilambangkan dengan huruf TC. Ketika biaya penyimpanan dan biaya pemesanan sama, biaya transaksi minimum akan terpenuhi. Kuantitas pesanan disebut sebagai kuantitas paling ekonomis (EOQ) jika TC minimum. Berikut rumus total biaya persediaan atau disebut juga total biaya persediaan/total biaya (TIC/TC). Heizer dan Render (2015) menyatakan bahwa rumus TIC/TC adalah sebagai berikut:

¹
TIC/TC = Biaya Pemesanan + Biaya Penyimpanan

$$TIC/TC = \left(\frac{D}{S}\right)S + \left(\frac{Q}{2}\right)H$$

Dimana:

Q : Jumlah unit per pesanan

D : Permintaan tahunan dalam unit untuk barang persediaan

S : Biaya pemasangan atau pemesanan untuk setiap pesanan

H : Biaya penyimpanan per unit per tahun

Heizer & Render (2015) menyatakan bahwa ¹ frekuensi pemesanan (N), atau jumlah pesanan yang dilakukan oleh suatu bisnis dalam periode tertentu, merupakan salah satu persamaan yang diketahui antara konsep EOQ. Persamaan berikut dapat digunakan untuk menentukan nilai frekuensi pemesanan (N):

$$N = \left(\frac{\text{Permintaan (D)}}{\text{Kuantitas Pemesanan (Q)}} \right)$$

Waktu antar pesanan (T) merupakan persamaan selanjutnya dalam gagasan EOQ yang diketahui. Lamanya waktu yang berlalu antara satu pesanan dengan pesanan berikutnya disebut waktu antar pesanan (T). Berikut persamaan selang waktu (T) antar ordo:

$$T = \left(\frac{\text{Jumlah Hari Kerja Pertahun}}{\text{Frekuensi Pemesanan (N)}} \right)$$

2.3.2 Asumsi Economic Order Quantity (EOQ)

Ishak (2016) menyatakan berikut asumsi EOQ:

1. Kebutuhan rata-rata konsisten dan diketahui secara umum.
2. Terdapat lead time yang diketahui dan konsisten
3. Tergantung pada jumlah pesanan, pesanan tiba sekaligus.
4. Biaya persediaan tidak sedikit.
5. struktur biaya konstan: Tidak ada diskon untuk jumlah besar, biaya penyimpanan adalah fungsi linier tergantung pada investasi rata-rata, dan biaya pemesanan konstan untuk setiap pesanan.

2.4 Persediaan Pengaman (*Safety Stock*), & Pemesanan Kembali (*Reorder Point*)

2.4.1 Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

Stok Pengaman (*Safety Stock*) Menurut Ristono (2013:7) Langke dkk (2018:1161) persediaan pengaman (*safety stock*) adalah persediaan yang disimpan sebagai tindakan antisipatif terhadap ketidakpastian permintaan dan penawaran. Namun jika persediaan cadangan tidak dapat mengatasi ketidakpastian tersebut, maka kemungkinan terjadinya kekurangan persediaan akan semakin besar. Berikut rumus menghitung *safety stock*: $\text{Safety stock} = (\text{Penggunaan bahan baku tertinggi} - \text{rata-rata penggunaan})$.

Terjadinya kekurangan antara lain disebabkan karena kebutuhan barang pada saat pemesanan melebihi rata-rata kebutuhan barang, hal ini dapat terjadi karena kebutuhan sehari-hari yang terlalu banyak atau karena jangka waktu pemesanan yang terlalu lama dibandingkan biasanya. Jika suatu perusahaan memiliki *safety stock* yang terlalu banyak maka perusahaan akan mengeluarkan biaya penyimpanan yang

terlalu tinggi, namun jika safety stock terlalu sedikit maka perusahaan akan menanggung biaya atau kerugian karena kekurangan bahan. Oleh karena itu, perusahaan harus dapat menentukan besar kecilnya safety stock ini dengan tepat

Memesan suatu barang dan menunggu barang itu tiba dapat memakan waktu mulai dari beberapa jam hingga beberapa bulan. Lead time adalah lamanya waktu yang memisahkan saat pemesanan dilakukan dan tanggal pengiriman barang. Jarak antara supplier dan pembeli serta ketersediaan barang itu sendiri mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap lead time. Oleh karena itu persediaan pengaman (safety stock) sangat penting.

Rumus yang digunakan dalam melakukan perhitungan jumlah persediaan antisipasi, yaitu:

$$SS = (Maximum Usage - Average Usage) \times Lead Time$$

Keterangan:

SS = Jumlah persediaan antisipasi (unit)

Maximum Usage = Penggunaan unit maksimal

Average Usage = Penggunaan rata-rata unit per bulan (unit)

Lead Time = Waktu yang dibutuhkan untuk menerima pesanan

2.4.2 Pemesanan Kembali (Reorder Point)

Reorder point (ROP) diartikan sebagai persediaan dalam jumlah tertentu yang menunjukkan kapan harus memesan persediaan untuk memastikan persediaan tiba tepat waktu, menurut Herjanto (2015) Efendi dkk (2019:127).

Heizer, Render (2010:98) menyatakan bahwa istilah "Reorder Point (ROP) mengacu pada batas tingkat persediaan di mana pesanan perlu dilakukan lagi. Cara untuk mengetahui titik pemesanan kembali:

$$ROP = (LT \times AU) + SS$$

Keterangan:

ROP = Titik pemesanan kembali

LT = Waktu tenggang

AU = Pemakaian rata-rata dalam satuan waktu tertentu

SS = Persediaan pengaman

2.5 Indikator Penelitian

Yudhantara (2016) menyatakan bahwa faktor-faktor yang digunakan untuk menentukan kualitas bahan baku adalah sebagai berikut:

a. **Perkiraan konsumsi**

Ini merupakan perkiraan jumlah bahan baku yang akan digunakan perusahaan selama beberapa bulan ke depan untuk proses produksinya.

b. **Biaya bahan baku**

Ini berfungsi sebagai landasan perhitungan yang harus ditawarkan bisnis untuk berinvestasi pada bahan mentah tersebut.

c. **Biaya persediaan**

Ini adalah biaya yang harus dibayar bisnis untuk memperoleh bahan mentah.

d. **Pengeluaran yang bijaksana**

Ini merupakan faktor penentu jumlah uang yang akan dibayarkan perusahaan untuk persediaan bahan mentah.

e. **Masa tunggu**

Jika waktunya tepat, bisnis dapat membeli bahan mentah, sehingga menurunkan risiko

1.6 Penelitian Terdahulu

1.1 Penelitian Terdahulu

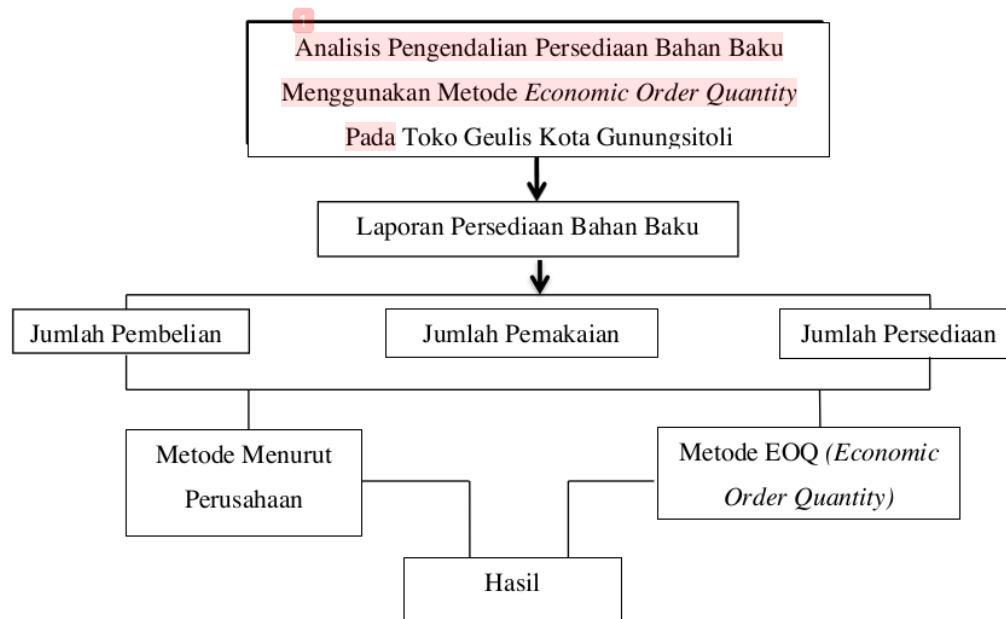
PENELITI	JUDUL	VARIABEL	ANALISIS	HASIL
----------	-------	----------	----------	-------

Kansil, Jan, Dan Pondaag (2019)	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Restoran D'Fish Mega Mas Manado	Persediaan, Bahan Baku, Economic Order Quantity (EOQ)	Analisis menggunakan metode Economic Order Quantity	Hasil pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ, Safety Stock dan Reorder point berpengaruh positif bagi perusahaan karena yang perusahaan terapkan belum optimal
Andries (2019)	Analisis Persediaan Bahan Baku Kedelai Pada Pabrik Tahu Nur Cahaya Di Batu Kota Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ).	Persediaan, Bahan Baku, Economic Order Quantity (EOQ)	Analisis menggunakan metode Economic Order Quantity	Hasil pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ, Safety Stock dan reorder point berpengaruh positif bagi perusahaan karena yang perusahaan terapkan belum optimal
Unsulangi, Jan, Tumewu (2019)	Analisis Economic Order Quantity (EOQ)	Analisis menggunakan metode Economic Order Quantity	Analisis menggunakan metode Economic Order Quantity	Hasil pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ, Safety Stock dan Reorder point berpengaruh positif bagi perusahaan karena yang perusahaan terapkan belum optimal.

Karamoy, Jan, Karuntu (2022)	Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Moy Restaurant Tonsaru Tondano Di Era Pandemi Covid-19	Persediaan, Bahan Baku, Economic Order Quantity (EOQ)	Analisis menggunakan metode Economic Order Quantity	Hasil pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ, Safety Stock dan reorder point berpengaruh positif bagi perusahaan karena yang perusahaan terapkan belum optimal.
------------------------------	--	---	---	--

1.7 Kerangka Berpikir

“Kerangka Berpikir merupakan suatu model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai permasalahan penting,” menurut Sugiyono (2015:60).



BAB III METODE PENELITIAN

1.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian

1.1.1 Pendekatan Penelitian

Metodologi penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Dalam penelitian deskriptif kuantitatif, fenomena yang dapat diamati dengan menggunakan cara numerik dideskripsikan, diselidiki, dijelaskan, dan ditarik kesimpulan (Liatiani, N. M. 2017:263). Jelas dari sini bahwa penelitian deskriptif kuantitatif menggunakan data aktual—angka—untuk mendeskripsikan, menganalisis, dan menjelaskan fenomena.

Seperti yang diungkapkan oleh Nurhayati (2019), “Tujuan penelitian deskriptif adalah untuk memberikan gambaran yang sesuai atau jelas tentang subjek yang diteliti melalui pengumpulan, penyusunan, dan analisis data. Oleh karena itu, pada Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli, penelitian ini pendekatan ini mengukur atau menghitung angka pasokan ideal untuk bahan baku dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ

1.1.2 Jenis Penelitian

Penelitian adalah prosedur metodis yang digunakan untuk mengumpulkan informasi, memeriksa data, dan mengembangkan pemahaman komprehensif tentang suatu isu atau peristiwa tertentu. Memahami fenomena pengalaman subjek penelitian merupakan tujuan penelitian kualitatif, menurut Moleong (2018:6). Jenis penelitian ini disebut penelitian kualitatif, dan tujuannya adalah untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang suatu situasi atau fenomena, termasuk seluruh ciri, hubungan, dan polanya.

Mengingat metodologi dan desain penelitian ini, pendekatan kualitatif digunakan dalam penelitian ini. Dengan demikian, kita dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai keadaan

manajemen terpadu secara keseluruhan pada UMKM Wery Bakery Shop di Kota Gunungsitoli.

1.2 Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2019:68), variabel penelitian adalah atribut, sifat, atau nilai seseorang, barang, atau aktivitas yang mempunyai variasi tertentu yang dipilih oleh peneliti untuk diteliti dan diambil kesimpulannya. Variabel penelitian ini hanya itu—variabel. Variabel tunggal menurut Nawawi (2006:45) adalah variabel yang menyatakan satu variabel saja untuk mencirikan komponen-komponen atau sebab-sebab pada setiap gejala yang terkait dengan variabel tersebut.

1.3 Lokasi dan Jadwal Penelitian

- **Lokasi Penelitian**

Lokasi dalam penelitian ini adalah Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli yang berada di Jalan Diponegoro No.70 Simpang Meriam, Kelurahan Ilir, Kecamatan Gunungsitoli, Provinsi Sumatra Utara.

- **Jadwal Penelitian**

Tabel 3. 1 Jadwal Penelitian

Kegiatan	Jadwal																							
	Maret 2023				April 2023				Mei 2023				Juni 2023				Juli 2023				Agustus 2023			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Kegiatan Proposal Skripsi	■	■	■																					
Konsultasi kepada Dosen Pembimbing				■	■	■	■	■	■	■														
Pendaftaran Seminar Proposal Skripsi										■														
Persiapan Seminar											■													
Seminar Proposal Skripsi												■	■	■										
Persiapan Penelitian														■										
Pengumpulan Data															■	■								
Penulisan Naskah Skripsi																■	■	■						
Konsultasi kepada Dosen Pembimbing																	■	■	■	■				

Sumber: Olahan peneliti, 2023

3.4.Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini dipisahkan menjadi dua kategori: pertama, yang dikutip oleh (Sugiyono 2019:194)

a. Sumber data primer adalah sumber yang memberikan data kepada pengumpul data secara langsung, menurut Sugiono (2018:456). Peneliti mengumpulkan data langsung dari sumber awal atau lokasi dilakukannya penelitian dengan menggunakan sumber atau lebih teknisnya informan yaitu orang-orang yang kita libatkan sebagai subjek penelitian atau sebagai sumber informasi.

b. Informasi yang dikumpulkan dari sumber yang sudah ada disebut sebagai data sekunder. (Sekaran Uma, 2018:55) Sumber data sekunder adalah sumber yang memberikan akses informasi secara tidak langsung kepada pengumpul data. Jadi peneliti menggunakan data primer yaitu wawancara yang didapatkan dari informan mengenai topik penelitian sebagai data primer yang dilakukan pada pemilik, karyawan dan pelanggan di Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli.

3.5 Instrument Penelitian

“Alat yang digunakan untuk memperoleh, mengolah dan menafsirkan informasi yang diperoleh dari responden dengan menggunakan pola pengukuran yang sama” itulah yang dimaksud Nani Agustina (2017) sebagai instrumen penelitian. Dengan demikian alat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumen, lembar observasi, dan wawancara yang dilakukan di Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli. Dengan mengunjungi Geulis Bakery secara langsung dan memverifikasi informasi terkait tentang inventaris, pemesanan, dan penyimpanan, observasi dilakukan. Informan penelitian ditanyai dan diberikan jawaban berdasarkan daftar pertanyaan pada saat wawancara. Proses pengumpulan bahan sekunder dari buku, jurnal, makalah, dan

sumber lain yang relevan dengan penelitian yang dilakukan dikenal dengan istilah studi literatur.

3.6 Populasi dan Sampel

a. Populasi

Dalam Ajjah dan Selvi 2021, Sugiyono (2019:126) “menjelaskan bahwa populasi adalah suatu wilayah umum yang terdiri dari obyek-obyek atau subyek-subyek yang mempunyai jumlah dan ciri-ciri tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.” Jadi populasi yang diteliti adalah persediaan bahan baku Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli.

b. Sampel

Sugiyono (2019:127) menyatakan sampel “adalah bagian dari jumlah dan karakteristik populasi” dalam Ajjah dan Selvi (2021). Data persediaan bahan baku Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli dijadikan sebagai sampel dalam penelitian ini.

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data berikut digunakan untuk mendapatkan data yang diperlukan:

a. Wawancara

Dalam Sugiyono (2019), Esterberg mengartikan wawancara sebagai pertemuan antara dua individu dengan tujuan bertukar pikiran dan informasi melalui pertanyaan dan tanggapan guna menambah makna pada suatu permasalahan tertentu. Untuk mengumpulkan data yang diperlukan untuk penelitian ini, wawancara dilakukan dengan orang-orang yang terlibat dengan menggunakan pertanyaan dan jawaban langsung. Pedoman wawancara digunakan sebagai alat wawancara selama proses berlangsung.

a. Pencatatan

Menurut Sugiyono (2019), dokumen merupakan arsip peristiwa sejarah. Biasanya, dokumen terdiri dari kata-kata tertulis, ilustrasi, atau karya seni berskala besar. Dokumen tertulis mencakup sejarah hidup, biografi, cerita, buku harian, aturan, dan kebijakan. dokumen yang bersifat visual, seperti

gambar, sketsa hidup, dan gambar. dokumen yang disajikan sebagai karya seni, seperti video, gambar, atau patung. Dokumen tersebut berupa data historis Geulis Bakery serta informasi tentang jumlah persediaan dan biaya terkait yang relevan dengan penelitian ini

3.8 Teknik Analisis Data

1. *Economic Order Quantity* (EOQ)

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

Keterangan :

S = Biaya pemesanan per pesanan.

D = Pemakaian bahan periode waktu.

H = Biaya penyimpanan per unit per tahun.

2. *Safety Stock*

$$SS = z \sqrt{LT} (SD)$$

Keterangan:

SS = Persediaan Pengaman

SD = Standar Deviasi (Pemakaian rata-rata per periode)

LT = *Lead Time* (Waktu Tenggang)

z = Faktor Keamanan dibentuk diatas kemampuan perusahaan

3. Titik Pemesanan Kembali atau *Reorder Point* (ROP)

\

$$Reorder Point = SS + (LT \times d)$$

Keterangan :

LT = *Lead time* atau waktu tunggu

D = Pemakaian Bahan Baku Perhari (Unit/Hari)

SS = *Safety Stock*

4. Total Biaya Persediaan Bahan Baku

$$Total\ Biaya\ Persediaan = (TIC) = \frac{D}{Q} (S) + \frac{Q}{2} (H)$$

Keterangan

TC = Total biaya persediaan

Q = Jumlah barang setiap dipesan

D = Permintaan tahunan barang persediaan dalam unit pertahun

S = Biaya pesanan untuk setiap kali melakukan pesanan

H = Biaya penyimpanan per unit per tahun

Bab VI **HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Deskripsi Hasil Penelitian

4.1.1 Sejarah Singkat Toko Roti Geulis

Toko Geulis Roti merupakan sebuah usaha industri makanan yang membuat berbagai jenis roti dengan cita rasa yang beragam. Di Kota Sibolga, Toko Geulis Roti pertama kali didirikan pada tahun 2008 oleh seseorang bernama Jaka Sakerta. Geulis Bakery memilih untuk

meluncurkan usahanya di Pulau Nias pada tanggal 9 November 2013, setelah periode ekspansi yang pesat. Jaka Sakerta melimpahkan pengelolaan Geulis Bakery di Kota Gunungsitoli kepada Randy Novianto saat pertama kali dibuka usahanya di Pulau Nias. Toko Roti Geulis semakin populer dari waktu ke waktu, dan untuk memenuhi permintaan, toko ini memperluas jangkauan produk yang ditawarkan dan meningkatkan hasil produksinya. Geulis Bakery semakin berkembang dan berkembang.

Salah satu toko kue yang ada di Kota Gunungsitoli adalah Geulis Bakery yang menjadi tempat sebagian besar penduduknya memesan kue baik untuk acara-acara besar maupun kecil. Geulis Bakery saat ini terdapat dua lokasi: satu di Jalan Gomo di Kota Gunungsitoli dan satu lagi di Jalan Saonigehe (Simpang Raya) di Pasar Teluk Dalam, Kabupaten Nias Selatan

4.1.1 Visi dan Misi Toko Roti Geulis

Visi dan Misi Toko Roti Geulis dalam mendukung dan meningkatkan perkembangan usaha Toko Roti Geulis:

Visi :

Membuat suatu hidangan yang penuh inovasi dengan kualitas produk terbaik dan terjamin akan cita rasanya.

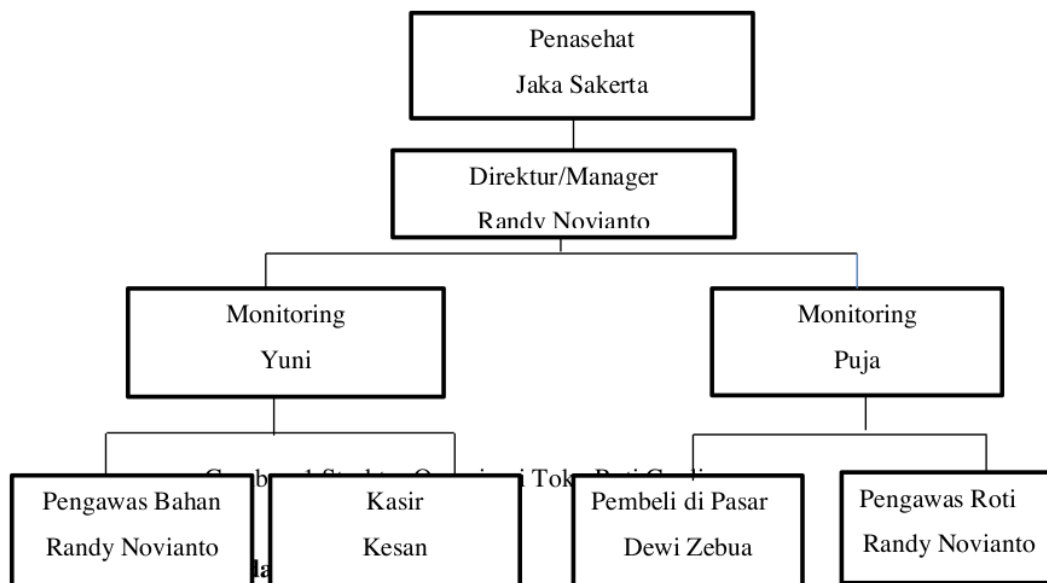
Misi :

- Memberikan kreasi yang berbeda dari yang lain
- Menawarkan berbagai menu pilihan dengan kualitas produk terbaik serta harga yang terjangkau
- Mengutamakan kenyamanan konsumen dalam hal penyediaan lahan parkir dan lokasi yang strategis.

4.2.1 Struktur Organisasi Toko Roti Geulis

Struktur organisasi yang memfasilitasi semua aktivitas dan membangun kerangka kerja, yang menggambarkan hubungan antara setiap karyawan dan posisinya, sangat penting untuk mencapai tujuan perusahaan dan memastikan bahwa tugas diselesaikan secara efektif dan efisien.

Geulis Bakery merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi beberapa jenis roti. Tidak diragukan lagi, Geulis Bakery menggunakan struktur organisasi dalam menjalankan proses produksinya. Dimungkinkan untuk mengatur dan melaksanakan operasi proses produksi secara efektif dengan bantuan struktur organisasi yang sesuai. Gambar berikut menunjukkan struktur organisasi Geulis Bakery di Kota Gunungsitoli:



1. Penasehat

- Visi dan misi organisasi tercermin dalam pemberian program pengembangan organisasi;
- arah kebijakan; nasihat; masukan atau pertimbangan terhadap gagasan kerja;

- dan pedoman lain apa pun yang dianggap diperlukan untuk mendukung pengelolaan dan pelaksanaan organisasi.
- 2 Sebagai direktur/manajer,
 - Anda akan bertugas memastikan Geulis Bakery tetap bertahan, mengkoordinasikan dan mengawasi pembagian kerja,
 - membayar gaji karyawan,
 - mengawasi seluruh operasional bisnis, memperoleh bahan baku,
 - melakukan pemesanan barang sesuai kebutuhan. .
 - 3 Fungsi pengawasan
 - bertanggung jawab mengawasi kegiatan produksi,
 - memberikan saran perkembangan produksi,
 - menilai tingkat pencapaian dan kesesuaian antara rencana yang telah ditetapkan dengan hasil yang dicapai,
 - serta menjamin kelancaran proses produksi dan memenuhi standar produsen.
 - 4 Pengawasan materi
 - Mengawasi kualitas produk, menguji dan memeriksanya sebelum melakukan pembelian.
 - Menjaga ketersediaan komponen produksi dan bahan baku; melakukan tugas pelaporan dan dokumentasi, seperti menyimpan dan membuat laporan bahan mentah.
 5. Kasir
 - Memberikan sambutan hangat kepada setiap pelanggan;
 - Memproses pembayaran dari konsumen;
 - Menerima pembayaran melalui tunai, debit, transfer, atau Qris;
 - Membantu menyelesaikan pembelian pelanggan
 6. Pembeli di pasar
 - bertugas mengelola tingkat stok,
 - memilih pemasok, menilai harga bahan baku,
 - dan membeli barang dari pemasok atau supplier.
 7. Tugas pengawas roti
 - antara lain memastikan rasa roti enak,
 - memastikan proses produksi mengikuti protokol, dan
 - memastikan penjualan roti memenuhi tujuan yang telah ditentukan.

a. Hasil Penelitian

Bahan baku utama adalah bahan mentah penting yang digunakan bisnis untuk memastikan kelancaran proses produksi. Mentega, gula pasir, dan tepung terigu merupakan tiga bahan dasar utama yang digunakan Geulis Bakery. Telah dilakukan penelitian untuk mengetahui atau melihat permasalahan yang berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku khususnya biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga diperoleh hasil penelitian mengenai pengendalian persediaan bahan baku pada Geulis Bakery.

Informasi yang dibutuhkan peneliti untuk menulis tesis ini dikumpulkan dari catatan perusahaan, yang dicatat oleh manajer Randy Novianto. Wawancara dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 8 Oktober 2023 pukul 10.00 WIT guna memperoleh informasi mengenai bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan kue, serta rincian pengadaan, penggunaan, dan persediaan akhir bahan baku. . Peneliti selanjutnya akan membahas temuan penelitian yang berhubungan langsung dengan ketersediaan bahan baku primer. Hasil Wawancara

1. Perkiraan Pemakaian Bahan Baku Utama Tahun 2022

Geulis Bakery membeli persediaan bahan mentah utamanya berdasarkan perkiraan penggunaan per zak. Namun, para peneliti mengumpulkan data dalam kilogram, dengan satu kantong gandum setara dengan 25 kg, satu kilogram gula setara dengan 50 kg, dan satu kilogram mentega setara dengan 15 kg, untuk memudahkan analisis. Berikut rincian akuisisi Geulis Bakery di Kota Gunungsitoli atas bahan baku utama produknya pada tahun 2022.

2. Pembelian Bahan Baku

Salah satu fungsi utama organisasi adalah pengadaan bahan mentah, yang diperlukan untuk menjalankan operasi bisnis secara efisien. Sederhananya, bahan baku adalah persediaan atau bagian-bagian yang dibutuhkan suatu industri untuk menghasilkan suatu barang. Pembelian

bahan baku utama Geulis Bakery ditunjukkan pada statistik di bawah ini.

Tabel 4.1 Pembelian Bahan Baku Tahun 2022

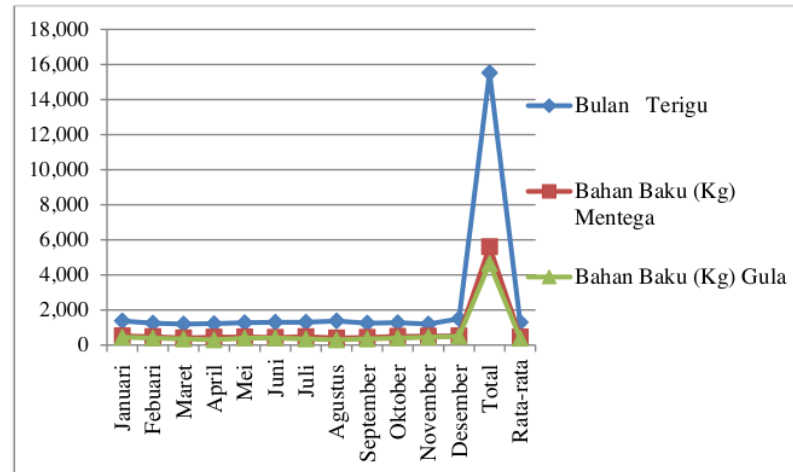
Bulan	Bahan Baku (Kg)		
	Terigu	Mentega	Gula
Januari	1.375	525	450
Febuari	1.250	480	400
Maret	1.200	405	350
April	1.225	450	300
Mei	1.275	465	400
Juni	1.300	435	400
Juli	1.300	480	350
Agustus	1.375	405	300
September	1.250	435	350
Oktober	1.275	495	400
November	1.200	510	450
Desember	1.500	525	500
Total	15.525	5610	4650
Rata-rata	1.294	467,5	387,5

Sumber : Data perusahaan (diolah), 2022

Terlihat dari data tabel di atas berapa jumlah pembelian bahan baku primer pada tahun 2022. Pada bulan Januari dilakukan pembelian bahan baku primer tepung terigu sebanyak 1.375 kg; pada bulan Februari, 1.250 kg dibeli; pada bulan Maret, 1.200 kg dibeli; pada bulan April, 1.225 kg dibeli; pada bulan Mei, 1.275 kg dibeli; pada bulan Juni, 1.300 kg dibeli; pada bulan Juli, 1.300 kg dibeli; pada bulan Agustus, 1.375 kg dibeli; secara keseluruhan, tanggal-tanggal ini mencerminkan perubahan pembelian bahan mentah utama. Bulan September terjadi penurunan pembelian sebesar 1.250 kg, dan bulan Oktober

Pembelian bahan baku utama mentega pada bulan Januari sebanyak 525 kg, pada bulan Februari terjadi penurunan pembelian sebesar 480 kg, pada bulan Maret terjadi penurunan pembelian sebesar 405 kg, pada bulan April terjadi peningkatan pembelian sebesar 450 kg, bulan Mei terjadi peningkatan pembelian sebesar 465 kg, bulan Juni terjadi penurunan pembelian sebesar 435 kg, bulan Juli terjadi peningkatan pembelian sebesar 480 kg, bulan Agustus terjadi penurunan pembelian sebesar 405 kg, bulan September terjadi penurunan pembelian sebesar 405 kg. terjadi peningkatan pembelian sebesar 435 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan pembelian sebesar 495 kg, pada bulan November terjadi peningkatan pembelian sebesar 510 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pembelian sebesar 525 kg.

Pembelian bahan baku utama gula pada bulan Januari sebanyak 450 kg, pada bulan Februari terjadi penurunan pembelian sebanyak 400 kg, pada bulan Maret terjadi penurunan pembelian sebanyak 350 kg, pada bulan April terjadi penurunan pembelian sebanyak 300 kg, pada bulan Mei terjadi peningkatan pembelian 400 kg, pada bulan Juni pembelian bahan baku stabil sebanyak 400 kg, pada bulan Juli terjadi penurunan pembelian sebanyak 350 kg, pada bulan Agustus terjadi penurunan pembelian sebanyak 300 kg, pada bulan September terjadi peningkatan pembelian sebanyak 350 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan pembelian sebanyak 400 kg, pada bulan November terjadi peningkatan pembelian sebanyak 450 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pembelian sebanyak 500 kg.



Gambar 1 Grafik Pembelian Bahan Baku Utama Tahun 2022

d. Pemakaian Bahan Baku Utama

Pemakaian bahan baku adalah berapa banyak jumlah bahan baku utama yang dipakai dalam proses produksi. Berikut data pemakaian bahan baku tepung terigu, mentega, dan gula selama satu periode tahun 2022 di Toko Roti Geulis, dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4.2 Pemakaian Bahan Baku Tahun 2022

Bulan	Bahan Baku (Kg)		
	Terigu	Mentega	Gula
Januari	1.325	515	422
Febuari	1.220	420	336
Maret	1.240	450	372
April	1.200	450	360
Mei	1.240	465	372
Juni	1.350	450	360
Juli	1.210	465	372
Agustus	1.250	450	372
September	1.200	450	360
Oktober	1.240	465	372

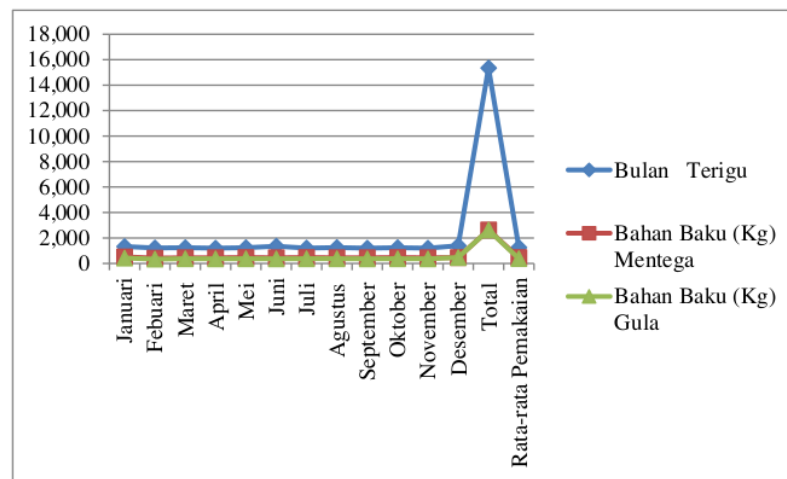
November	1.200	450	360
Desember	1.395	465	465
Total	13.820	5.495	4.199
Rata-rata Pemakaian	1.256	457,916667	376,916667

Sumber : Data perusahaan (diolah), 2022

Dari data tabel diatas, bisa dilihat bahwa jumlah pemakaian bahan baku utama selama tahun 2022. Pemakaian bahan baku utama tepung terigu pada bulan Januari sebanyak 1.325 kg, pada bulan Febuari terjadi penurunan pemakaian sebanyak 1.220 kg, pada bulan Maret terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 1.240 kg, pada bulan April terjadi penurunan pemakaian sebanyak 1.200 kg, pada bulan Mei terjadi peningkatan pemakaian 1.240 kg, pada bulan Juni terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 1.350 kg, pada bulan Juli terjadi penurunan pemakaian sebanyak 1.210 kg, pada bulan Agustus terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 1.250 kg, pada bulan September terjadi penurunan pemakaian sebanyak 1.200 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 1.240 kg, pada bulan November terjadi penurunan pemakaian sebanyak 1.200 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 1.395 kg.

Pembelian bahan baku utama mentega pada bulan Januari sebanyak 515 kg, pada bulan Febuari terjadi penurunan pemakaian sebanyak 420 kg, pada bulan Maret terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 450 kg, pada bulan April pemakaian bahan baku stabil sebanyak 450 kg, pada bulan Mei terjadi peningkatan pemakaian 465 kg, pada bulan Juni terjadi penurunan pemakaian sebanyak 450 kg, pada bulan Juli terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 465 kg, pada bulan Agustus terjadi penurunan pemakaian sebanyak 450 kg, pada bulan September pemakaian bahan baku stabil sebanyak 450 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 465 kg, pada bulan November terjadi penurunan pemakaian sebanyak 450 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 465 kg.

Pembelian bahan baku utama gula pada bulan Januari sebanyak 422 kg, pada bulan Februari terjadi penurunan pemakaian sebanyak 336 kg, pada bulan Maret terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 372 kg, pada bulan April terjadi penurunan pemakaian sebanyak 360 kg, pada bulan Mei terjadi peningkatan pemakaian 372 kg, pada bulan Juni sebanyak terjadi penurunan pemakaian 360 kg, pada bulan Juli terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 372 kg, pada bulan Agustus pemakaian bahan baku stabil sebanyak 372 kg, pada bulan September terjadi penurunan pemakaian sebanyak 360 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 372 kg, pada bulan November terjadi penurunan pemakaian sebanyak 360 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 465 kg.



Gambar 2 Grafik Pemakaian Bahan Baku Utama Tahun 2022

e. Persediaan Akhir Bahan Baku Utama Tahun 2022

Salah satu fungsi utama organisasi adalah pengadaan bahan mentah, yang diperlukan untuk menjalankan operasi bisnis secara efisien. Sederhananya, bahan baku adalah persediaan atau bagian-bagian yang dibutuhkan suatu industri untuk menghasilkan suatu barang. Pembelian

bahan baku utama Geulis Bakery ditunjukkan pada statistik di bawah ini.

Tabel 4.3 Persediaan Akhir Bahan Baku Tahun 2022

Bulan	Bahan Baku (Kg)		
	Terigu	Mentega	Gula
Januari	110	60	78
Febuari	140	120	142
Maret	100	75	120
April	125	75	60
Mei	160	75	88
Juni	110	60	128
Juli	-	75	106
Agustus	125	30	34
September	175	15	24
Oktober	210	45	52
November	210	105	142
Desember	315	165	177
Total	1.780	900	1.051
Rata-rata	161,818182	75	95,9166667

Sumber : Data perusahaan (diolah), 2022

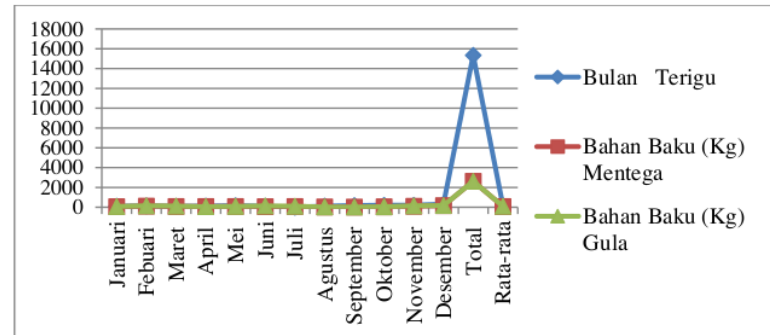
Dari data tabel diatas, bisa dilihat bahwa jumlah persediaan akhir bahan baku utama selama tahun 2022. Persediaan akhir bahan baku utama tepung terigu pada bulan Januari sebanyak 110 kg, pada bulan Febuari terjadi penurunan persediaan akhir sebanyak 140 kg, pada bulan Maret terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 100 kg, pada bulan April terjadi penurunan pemakaian sebanyak 125 kg, pada bulan Mei terjadi peningkatan pemakaian 100 kg, pada bulan Juni terjadi

peningkatan pemakaian sebanyak 110 kg, pada bulan Juli terjadi penurunan pemakaian sebanyak 30 kg, pada bulan Agustus terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 125 kg, pada bulan September terjadi penurunan pemakaian sebanyak 175 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 210 kg, pada bulan November terjadi penurunan pemakaian sebanyak 210 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 315 kg.

Dari data tabel diatas, bisa dilihat bahwa jumlah pemakaian bahan baku utama selama tahun 2022. Pemakaian bahan baku utama tepung terigu pada bulan Januari sebanyak 60kg, pada bulan Febuari terjadi penurunan pemakaian sebanyak 120 kg, pada bulan Maret terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 75 kg, pada bulan April terjadi penurunan pemakaian sebanyak 75 kg, pada bulan Mei terjadi peningkatan pemakaian 75 kg, pada bulan Juni terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 60 kg, pada bulan Juli terjadi penurunan pemakaian sebanyak 75 kg, pada bulan Agustus terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 30 kg, pada bulan September terjadi penurunan pemakaian sebanyak 15 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 45 kg, pada bulan November terjadi penurunan pemakaian sebanyak 105 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 165 kg.

Dari data tabel diatas, bisa dilihat bahwa jumlah pemakaian bahan baku utama selama tahun 2022. Pemakaian bahan baku utama tepung terigu pada bulan Januari sebanyak 78 kg, pada bulan Febuari terjadi penurunan pemakaian sebanyak 142 kg, pada bulan Maret terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 120 kg, pada bulan April terjadi penurunan pemakaian sebanyak 60 kg, pada bulan Mei terjadi peningkatan pemakaian 88 kg, pada bulan Juni terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 128 kg, pada bulan Juli terjadi penurunan pemakaian sebanyak 106 kg, pada bulan Agustus terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 34 kg, pada bulan September terjadi penurunan pemakaian sebanyak 24 kg, pada bulan Oktober terjadi peningkatan

pemakaian sebanyak 52 kg, pada bulan November terjadi penurunan pemakaian sebanyak 142 kg, pada bulan Desember terjadi peningkatan pemakaian sebanyak 177 kg.



Gambar 3 Grafik Pemakaian Bahan Baku Utama Tahun 2022

i. Harga Bahan Baku Utama Tahun 2022

Tabel 4.4 Harga Pembelian Bahan Baku Tepung Terigu Pada Tahun 2022

Bulan	Tepung	Frekuensi Pemesanan	Harga	Total Harga
Januari	1.375	3 kali	Rp 8.000	Rp 12.000.000
Febuari	1.250	2 kali	Rp 8.000	Rp 11.000.000
Maret	1.200	2 kali	Rp 8.000	Rp 8.000.000
April	1.225	2 kali	Rp 8.000	Rp 9.000.000
Mei	1.275	2 kali	Rp 8.500	Rp 11.687.500
Juni	1.300	2 kali	Rp 8.500	Rp 11.050.000
Juli	1.300	2 kali	Rp 8.000	Rp 9.800.000
Agustus	1.375	3 kali	Rp 8.000	Rp 10.800.000
September	1.250	2 kali	Rp 8.000	Rp 7.000.000
Oktober	1.275	2 kali	Rp 8.000	Rp 8.600.000
November	1.200	3 kali	Rp. 8.600	Rp 12.040.000
Desember	1.500	5 kali	Rp 8.800	Rp 15.400.00
Total	16.725	30 kali		Rp

				115.137.500
--	--	--	--	-------------

Sumber : Data perusahaan (diolah), 2022

Berdasarkan hasil tabel diatas dandata harga tepung terigu diperoleh pada tahun 2022 di Toko Roti Geulis telah melakukan pembelian bahan baku selama satu periode dengan total sebanyak Rp. 115.137.500, dengan frekuensi pemesanan sebanyak 30 kali.

Tabel 4.5 Harga Pembelian Bahan Baku Mentega Pada Tahun 2022

Bulan	Mentega	Frekuensi Pemesanan	Harga (Kg)	Total Harga
Januari	525	2 kali	Rp 16.000	Rp 4.320.000
Febuari	480	2 kali	Rp 16.000	Rp 4.080.000
Maret	405	2 kali	Rp 16.000	Rp 3.600.000
April	450	2 kali	Rp 16.000	Rp 3.120.000
Mei	465	2 kali	Rp 17.000	Rp 4.335.000
Juni	435	2 kali	Rp 17.000	Rp 3.570.000
Juli	480	2 kali	Rp 16.000	Rp 3.360.000
Agustus	405	2 kali	Rp 16.000	Rp 4.080.000
September	435	2 kali	Rp 16.000	Rp 2.880.000
Oktober	495	2 kali	Rp 16.000	Rp 3.360.000
November	510	2 kali	Rp 18.000	Rp 4.320.000
Desember	525	4 kali	Rp 18.000	Rp 6.750.000
Total	5.610	26 kali		Rp 47.775.000

Sumber : Data perusahaan (diolah), 2022

Berdasarkan hasil tabel diatas dan data harga mentega diperoleh pada tahun 2022 di Toko Roti Geulis yaitu telah melakukan pembelian bahan baku selama satu periode dengan total sebanyak Rp. 47.775.000, dengan frekuensi pemesanan sebanyak 26 kali.

Tabel 4.6 Harga Pembelian Bahan Baku Gula Pada Tahun 2022

Bulan	Gula	Frekuensi Pemesanan	Harga (Kg)	Total Harga
Januari	450	2 kali	Rp 12.000	Rp 6.000.000
Febuari	400	2 kali	Rp 12.000	Rp. 4.200.000
Maret	350	2 kali	Rp 12.000	Rp 3.000.000
April	300	1 kali	Rp 12.000	Rp 2.400.000
Mei	400	2 kali	Rp 13.000	Rp 4.550.000
Juni	400	2 kali	Rp 13.000	Rp 3.900.000
Juli	350	2 kali	Rp 13.000	Rp. 3.250.000
Agustus	300	2 kali	Rp 12.000	Rp 3.000.000
September	350	1 kali	Rp 12.000	Rp 2.400.000
Oktober	400	2 kali	Rp 13.000	Rp 3.250.000
November	450	2 kali	Rp 13.000	Rp 3.250.000
Desember	500	4 kali	Rp 13.000	Rp 7.800.000
Total	4.650	24 kali		Rp 47.000.000

Sumber : Data perusahaan (diolah), 2022

Berdasarkan hasil tabel diatas dan data harga gula diperoleh pada tahun 2022 di Toko Roti Geulis yaitu telah melakukan pembelian bahan baku selama satu periode dengan total sebanyak Rp. 47.000.000, dengan frekuensi pemesanan 24 kali.

ii. Biaya Pemesanan Bahan Baku Utama Tahun 2022

Biaya-biaya yang dikeluarkan oleh Geulis Bakery akibat pemesanan bahan baku disebut biaya pemesanan. biaya yang dikeluarkan saat memperoleh produk atau perlengkapan ini. Biaya pengiriman, biaya administrasi, dan biaya lainnya dapat dimasukkan dalam harga pemesanan. Biaya pemesanan bulanan di Geulis Bakery ditunjukkan pada tabel terlampir. Biaya ini khusus untuk bahan baku utama yang dipesan.

Tabel 4.7 Biaya Pemesanan Bahan Baku Pada Tahun 2022

Bulan	Bahan Baku (Kg)		
	Terigu	Mentega	Gula
5 Januari	Rp 275.000	Rp 120.000	Rp 150.000
Febuari	Rp 200.000	Rp 75.000	Rp 130.000
Maret	Rp 195.000	Rp 85.000	Rp 90.000
April	Rp 160.000	Rp 50.000	Rp 120.000
Mei	Rp 225.000	Rp 55.000	Rp 125.000
Juni	Rp 250.000	Rp 65.000	Rp 110.000
Juli	Rp 250.000	Rp 80.000	Rp 100.000
Agustus	Rp 265.000	Rp 85.000	Rp 120.000
September	Rp 150.000	Rp 85.000	Rp 145.000
Oktober	Rp 140.000	Rp 90.000	Rp 150.000
November	Rp 130.000	Rp 100.000	Rp 160.000
Desember	Rp 300.000	Rp 130.000	Rp 165.000
Total	Rp 2.540.000	Rp 1.020.000	Rp 1.565.000
Total Biaya Pemesanan	Rp 5.125.000		

Sumber : Manager Pembukuan dan Gudang

Hal ini disebabkan karena biaya pemesanan bertambah seiring dengan bertambahnya jumlah bahan baku yang harus dibeli dan menurun seiring dengan bertambahnya jumlah bahan baku yang dibeli .

Biaya untuk pemesanan bahan baku yang digunakan dalam yang digunakan dalam produksi tepung terigu berjumlah Rp 2.540.000 , biaya pemesanan bahan baku yang digunakan dalam produksi produksi pasir sebesar Rp 1.565.000 , dan biaya pemesanan bahan baku yang digunakan dalam produksi mentega sebesar Rp 1.020.000 tepung terigu berjumlah Rp 2.540.000 , biaya pemesanan bahan baku yang digunakan dalam produksi gula sebesar Rp 1.565.000 , dan biaya pemesanan bahan baku yang digunakan dalam produksi mentega sebesar Rp 1.020.000 .

Tabel 4.8 Penyimpanan Bahan Baku Tahun 2022

Bulan	Jenis Biaya	
	Listrik	Biaya Perawata/Kebersihan
Januari	Rp 250.500	Rp 500.000
Febuari	Rp 182.997	Rp 330.000
Maret	Rp 163.766	Rp 85.000
April	Rp 150.999	Rp 79.000
Mei	Rp 173.400	Rp 98.000
Juni	Rp 165.704	Rp 202.000
Juli	Rp 141.300	Rp 150.000
Agustus	Rp 156.032	Rp 120.000
September	Rp 130.702	Rp 88.000
Oktober	Rp 162.401	Rp 280.000
November	Rp 311.700	Rp2.500.000
Desember	Rp 219.200	Rp 300.000
Total	Rp 2.208.701	Rp 4.732.000
Total Biaya Pemesanan		Rp 6.940.701

Sumber : Manager Pembukuan dan Gudang

Pada tahun 2022 , korporasi perusahaan harus membayar total biaya penyimpanan sebesar Rp 6.940.701 .harus membayar total biaya penyimpanan sebesar Rp 6.940.70. Berdasarkan data di atas , biaya listrik untuk satu periode tahun 2022 sebesar Rp 2.208.701 , sedangkan biaya pemeliharaan atau pembersihan untuk periode yang sama tahun 2022 sebesar Rp 4.732.000 .

jenis bahan baku , biaya penyimpanan masih belum diterapkan pada Geulis Bakery oleh karena itu , biaya penyimpanan dapat dihitung sebagai persentase dari seluruh persediaan bahan mentah . berikut penjelasan perhitungan Tepung Terigu

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Harga Persediaan}}{\text{Total Harga Persediaan}} \times 100\% \\
 &= \frac{115.137.500}{209.912.500} \times 100\% \\
 &= 55,84\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{a. Mentega} &= \frac{\text{Harga Persediaan}}{\text{Total Harga Persediaan}} \times 100\% \\
 &= \frac{47.775.000}{209.912.500} \times 100\% \\
 &= 22,75\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{b. Gula} &= \frac{\text{Harga Persediaan}}{\text{Total Harga Persediaan}} \times 100\% \\
 &= \frac{47.000.000}{209.912.500} \times 100\% \\
 &= 22,39\%
 \end{aligned}$$

7 Tabel 4.9 Biaya Penyimpanan Tepung Terigu, Gula dan Mentega

Bahan Baku	Biaya Simpan (%)	Total Biaya Penyimpanan Bahan Baku (Rp)	Biaya Penyimpanan (Rp)
Tepung Terigu	55,84%	Rp 6.940.701	Rp3.875.687
Gula	22,39%	Rp6.940.701	Rp1.554.023
Mentega	22,75%	Rp6.940.701	Rp1.579.009

Dengan demikian, biaya penyimpanan yang dikeluarkan oleh Toko Roti Geulis berdasarkan presentase total harga persediaan yaitu tepung terigu sebesar Rp. 3.875.687, untuk gula sebesar Rp. 1.552.023, dan untuk mentega sebesar Rp. 1.579.009.

iii. Kebijakan Pembelian

seperangkat pedoman yang dikenal sebagai kebijakan pembelian mengatur proses permintaan . kerangka kebijakan yang sejalan dengan kebutuhan pembelian strategis organisasi , kebijakan pembelian

membantu administrator pengadaan dalam menerapkan rencana pengadaan mereka

iv. Waktu Tunggu Pengadaan Barang

Lead waktu adalah jumlah waktu yang dibutuhkan _ dibutuhkan sejak suatu produk dipesan hingga dikirimkan ke Geulis Bakery Kota waktu suatu produk dipesan sampai diantar ke Geulis Bakery Kota Gunungsitoli Bahan bahan baku untukmentega mempunyai masa tunggu selama tujuh hari atau satu minggu di Geulis Bakery . mentega mempunyai lead period tujuh hari atau satu minggu di Geulis Bakery . _ Sehari hari setelah bahan baku dipesan , bahan baku gula dan tepung terigu pun tiba . setelah_bahan baku sudah dipesan , bahan baku gula dan tepung terigu sudah sampai . Sedangkan bahan bahan baku untukmentega dipesan dari Medan , dimana pengiriman bahan baku melalui dua transit yaitu Medan - Sibolga dan Sibolga - Gunungsitoli , bahan mentegatepung terigu dan gula pasir dipesan dari toko di Kota Gunungsitoli yang telah bermitra. dengan Toko Roti Geulis .dipesan dari Medan , dimana pengiriman bahan bakunya melalui dua transit yaitu Medan - Sibolga dan Sibolga - Gunungsitoli , bahan baku tepung terigu dan gula pasir dipesan dari toko di Kota Gunungsitoli yang telah bekerjasama dengan Geulis Bakery .

b. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku

i. Metode Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kue Pada Toko Roti Geulis

Saat ini momen,Geulis Geulismenguasai pasokan bahan baku dengan batas persediaan gudang sebanyak 60 kg. Bakery mengontrol pasokan bahan baku , dengan batas persediaan gudang sebesar 60 kg . Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku , supplier Kota Gunungsitoli dan Geulis Bakery menjalin kerja sama . Untuk lebih pengertiannya, lihat tabel dibawah ini .di Frekuensi ini. **Frekuensi pemesanan bahan baku dalam jangka waktu tertentu** untuk tepung terigu adalah tiga puluh kali, untuk gula dua puluh empat kali , dan untuk mentega dua puluh enam kali .pemesanan bahan baku dalam jangka waktu tertentu untuk tepung

terigu adalah tiga puluh kali lipat, untuk gula pasir dua puluh empat kali lipat, dan untuk mentega dua puluh enam kali lipat.

Tabel 4.12
Frekuensi Pembelian Bahan Baku

Bahan Baku	Frekuensi
Tepung Terigu	30 kali
Gula	24 kali
Mentega	26 kali

Sumber : Data Perusahaan (diolah), 2022

Tabel 4.13 Biaya Total Persediaan Bahan Baku 2022

Bahan Baku	Biaya Total Pemesanan (Rp/Tahun)	Biaya Total Penyimpanan (Rp/Tahun)	Biaya Total Persediaan (Rp/Tahun)
Tepung Terigu	Rp 2.540.000	Rp 3.875.687	Rp 6.415.687
Gula	Rp 1.565.000	Rp 1.554.023	Rp 3.119.023
Mentega	Rp 1.020.000	Rp 1.579.009	Rp 2.599.009
Total	Rp 5.125.000	Rp 7.008.719	Rp 12.133.179

Sumber : Data Perusahaan (diolah), 2022

ii. Metode Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Kue Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity

Korporasi perusahaandapat memangkas pengeluaran semaksimal mungkin dengan menerapkan kebijakan persediaan bahan baku. bisa memotong pengeluaran sebanyak mungkin dengan menerapkan kebijakan persediaan bahan baku. Anda dapat memanfaatkan "Ekonomianalisis "Jumlah Pesanan Memesan" (EOQ) untuk mengurangi biaya persediaan. Analisis Kuantitas" (EOQ) untuk mengurangi biaya persediaan. Untuk memesan meminimalkan jumlah bahan baku yang kita gunakan, kita harus menentukan berapa banyak yang harus kita pesan dan seberapa sering kita harus memesan dengan menggunakan pendekatan Economic Order untuk meminimalkan.

keseluruhan biaya pemesanan yang, yang memesan bahan baku tepung terigu adalah Rp, biaya pembelian bahan baku gula pasir adalah Rp 1.565.000, dan total biaya pemesanan komponen untuk mentega Rp

1.020.000 , menurut temuan penelitian . _
mencari tahu berapa biaya untuk memesan bahan mentah

$$\begin{aligned} \text{a. Tepung Terigu} &= \frac{\text{Total Biaya Pemesanan}}{\text{Frekuensi Pemesanan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 2.540.000}{30} = \text{Rp } 84.666 \\ \text{b. Gula} &= \frac{\text{Total Biaya Pemesanan}}{\text{Frekuensi Pemesanan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.554.023}{24} = \text{Rp } 65.208 \\ \text{c. Mentega} &= \frac{\text{Total Biaya Pemesanan}}{\text{Frekuensi Pemesanan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.020.000}{26} = \text{Rp } 39.230 \end{aligned}$$

Biaya pemesanan yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Toko Roti Geulis setiap melakukan pemesanan adalah untuk terigu sebesar Rp. 84.666, untuk gula sebesar Rp. 65.208, dan untuk mentega sebesar Rp. 39.230

Dibawah ini adalah cara menghitung biaya penyimpanan bahan baku tepung terigu, gula dan mentega adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{a. Tepung Terigu} &= \frac{\text{Total Biaya Simpan}}{\text{Jumlah unit perpesanan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 3.875.687}{1294} \\ &= 3.000 \\ \text{b. Gula} &= \frac{\text{Total Biaya Simpan}}{\text{Jumlah unit perpesanan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.554.023}{467,5} \\ &= 3,377 \\ \text{c. Mentega} &= \frac{\text{Total Biaya Simpan}}{\text{Jumlah unit perpesanan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.579.009}{387,5} \\ &= 4,074 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas yang menunjukkan biaya penyimpanan bahan baku perkg adalah bahan baku tepung terigu sebesar Rp. 3.000 perpesanan, untuk bahan baku gula sebesar Rp. 3,377 perpesanan dan untuk bahan baku mentega sebesar Rp. 4.074.

Perhitungan untuk menghilangkan jumlah pemesanan ekonomis dengan menggunakan metode Economic Order Quantity yaitu sebagai berikut :

1. Bahan baku tepung terigu

Persediaan bahan baku selama satu tahun (D) sebesar 15.525

Biaya pemesanan bahan baku perpesanan (S) sebesar 84.666

Biaya penyimpanan bahan baku perpesanan (H) sebesar 3.000

$$\begin{aligned}
 EOQ &= \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot S}{h}} \\
 &= \sqrt{\frac{2 \cdot (15.525) \cdot (84.666)}{3000}} \\
 &= \sqrt{876.293,1} \\
 &= 936,10 \text{ dibulatkan } 937
 \end{aligned}$$

Berdasarkan data yang telah diperoleh di Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli pembelian bahan baku tepung terigu sebanyak 15.525 Kg, dari perhitungan Economic Order Quantity diperoleh bahwa jumlah pemesanan bahan baku yang optimal setiap kali pemesanan sebanyak 937 Kg sehingga biaya yang dikeluarkan lebih ekonomis.

Perhitungan untuk menghitung jumlah frekuensi pemesanan yang diperkirakan dalam setiap sekali pemesanan menurut metode Economic Order Quantity adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Frekuensi} &= \frac{D}{EOQ} \\
 &= \frac{15.525}{937} \\
 &= 16 \text{ kali}
 \end{aligned}$$

Diketahui bahwa persediaan bahan baku tepung terigu pada Toko Roti Geulis sebanyak 15.525 Kg, dengan jumlah pesan yaitu diperoleh dengan menggunakan metode Economic Order Quantity sebanyak 937 Kg. Berdasarkan hasil dari perhitungan metode Economic Order Quantity menunjukkan bahwa frekuensi pemesanan sebanyak 16 kali dalam setahun. Frekuensi pemesanan menurut metode Economic Order Quantity lebih sedikit dibandingkan dengan frekuensi pemesanan yang dilakukan oleh Toko Roti Geulis.

2. Bahan baku gula

Persediaan bahan baku selama satu tahun (D) sebesar 4.650

Biaya pemesanan bahan baku perpesan (S) sebesar 65.208

Biaya penyimpanan bahan baku perpesan (H) sebesar 3,377

$$\begin{aligned}
 EOQ &= \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot S}{h}} \\
 &= \sqrt{\frac{2 \cdot (4.650) \cdot (65.208)}{3,377}} \\
 &= \sqrt{179,557,850163}
 \end{aligned}$$

$$= 423,766 \text{ dibulatkan } 424$$

Berdasarkan data yang telah diperoleh di Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli pembelian bahan baku tepung terigu sebanyak 4.650 Kg, dari perhitungan Economic Order Quantity diperoleh bahwa jumlah pemesanan bahan baku yang optimal setiap kali pemesanan sebanyak 424 Kg sehingga biaya yang dikeluarkan lebih ekonomis.

Perhitungan untuk menghitung jumlah frekuensi pemesanan yang diperkirakan dalam setiap sekali pemesanan menurut metode Economic Order Quantity adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Frekuensi} &= \frac{D}{EOQ} \\ &= \frac{4650}{424} \\ &= 11 \text{ kali} \end{aligned}$$

Diketahui bahwa persediaan bahan baku gula pada Toko Roti Geulis sebanyak 4650 Kg, dengan jumlah pemesanan yaitu diperoleh dengan menggunakan metode Economic Order Quantity sebanyak 424 Kg. Berdasarkan hasil dari perhitungan metode Economic Order Quantity menunjukkan bahwa frekuensi pemesanan sebanyak 11 kali dalam setahun. Frekuensi pemesanan menurut metode Economic Order Quantity lebih sedikit dibandingkan dengan frekuensi pemesanan yang dilakukan oleh Toko Roti Geulis.

3. Bahan mentega

Persediaan bahan baku selama satu tahun (D) sebesar 5610

Biaya pemesanan bahan baku perpesan (S) sebesar 39.230

Biaya penyimpanan bahan baku perpesan (H) sebesar 4.074

$$\begin{aligned} EOQ &= \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot S}{h}} \\ &= \sqrt{\frac{2 \cdot (5610) \cdot (39.230)}{4.074}} \\ &= \sqrt{108.041,384389} \\ &= 328 \end{aligned}$$

Berdasarkan data yang telah diperoleh di Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli pembelian bahan baku tepung terigu sebanyak 5610 Kg, dari perhitungan Economic Order Quantity diperoleh bahwa jumlah pemesanan bahan baku yang optimal setiap kali pemesanan sebanyak 328 Kg sehingga biaya yang dikeluarkan lebih ekonomis.

Perhitungan untuk menghitung jumlah frekuensi pemesanan yang diperkirakan dalam setiap sekali pemesanan menurut metode Economic

Order Quantity adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\text{Frekuensi} &= \frac{D}{EOQ} \\ &= \frac{5610}{328} \\ &= 18 \text{ kali}\end{aligned}$$

11 Diketahui bahwa persediaan bahan baku mentega pada Toko Roti Geulis sebanyak 5610 Kg, dengan jumlah pemesanan yaitu diperoleh dengan menggunakan metode Economic Order Quantity sebanyak 328 Kg. Berdasarkan hasil dari perhitungan metode Economic Order Quantity menunjukkan bahwa frekuensi pemesanan sebanyak 18 kali dalam setahun. Frekuensi pemesanan menurut metode Economic Order Quantity lebih sedikit dibandingkan dengan frekuensi pemesanan yang dilakukan oleh Toko Roti Geulis.

Tabel 4.14 Tabel Jumlah Pemesanan Optimal Frekuensi Pembelian
Berdasarkan Economic Order Quantity

Bahan Baku	Frekuensi Pemesanan	Pesanan Optimal
Tepung Terigu	16 kali	937 kg
Gula	11 kali	424 kg
Mentega	18 kali	328 kg

Jumlah pesanan yang optimal untuk bahan baku tepung terigu adalah 937 kg, bahan baku gula adalah 424 kg dan untuk bahan baku mentega adalah 328 kg untuk setiap kali pemesanan. Frekuensi pemesanan sebanyak 16 kali untuk bahan baku tepung terigu, 424 untuk bahan baku gula dan 328 untuk bahan baku mentega.

iii. Analisis Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

Pesanan dan pembelian bahan pesananmentah , serta kondisi lapangan , terkadang tidak sesuai harapan kami . Misalnya , mungkin ada masalah atau hambatan dalam proses distribusi , atau mungkin ada masalah lain yang dapat menunda pengiriman bahan mentah ke Geulis Bakery _dan pembelian , serta kondisi lapangan , terkadang gagal harapan kita . Misalnya , mungkin ada masalah atau hambatan dalam proses distribusi ,

atau mungkin ada masalah lain yang mungkin terjadibisa menundapengiriman bahan baku ke Geulis Bakery menyebabkan manufaktur tertinggal dan menghalangi bisnis memenuhi permintaan pelanggan , yang akan mengurangi profitabilitas Geulis Bakery . _ Oleh karena itu, Geulis Bakery perlu untuk menghitung inventaris keselamatan untuk memecahkan masalah ini . _permasalahan .

Standar standar divisidikalikan dengan akar waktu tunggu dikalikan dengan rumus tingkat layanan berlipat gandamenghasilkan stok pengaman dengan akar waktu tunggu dikalikan dengan rumus tingkat layanan menghasilkan persediaan pengaman Itu saja . tabel berikut menunjukkan safety stock yang dihitung menggunakan metode Economic Order Quantity :

Tabel 4.15 Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

Bahan Baku	Perhitungan Safety Stock $z\sqrt{LT}(SD)$	Safety Stock
Tepung Terigu	$2,33\sqrt{1}(40)$	93,2 Kg
Gula	$2,33\sqrt{1}(25)$	58,5 Kg
Mentega	$2,337(15)$	92,46 Kg

safety stock yang dibutuhkan Geulis Bakery untuk menyediakan tepung terigu sebanyak 93,2 kg, gula pasir sebanyak 58,5 kg ,dan 92,46 mentega, seperti terlihat pada tabel di atas .

2.33 merupakan hasil hasilperhitungan safety stock dengan pendekatan Economic Order Quantity dan asumsi tingkat pelayanan sebesar 99 dari(tabel z) menghitung safety stock menggunakan pendekatan Economic Order Quantity dan mengasumsikan tingkat layanan 99 persen (tabel z) Dari layanan penghitungan tingkat safety stock dengan metode Economic Order Quantity , waktu tunggu untuk mentega adalah tujuh hari dan untuk tepung terigu dan gula rata - rata

hanya satu hari . kebutuhan bahan baku harian mempunyai variasi standar sebesar 40 .

4.3.4 Analisis Pemesana Kembali (*Reorder Point*)

titik di mana perusahaan harus melakukan pemesanan baru atas bahan baku yang diperlukan agar bahan baku yang dipesan tiba tepat waktu. Karena bahan baku bahantidak bisa langsung diterima saat melakukan pembelian . tidak dapat diterima secara instan pada saat itu juga setelah melakukan pembelian . hasil perhitungan Safety Stock ditambah lead time dikalikan dengan kebutuhan bahan baku harian dapat digunakan untuk menghitung jumlah titik reoder masa tunggu adalah satu hari; untuk mentega, itu tujuh hari

Bahan baku	Perhitungan ROP $SS+(LD \times d)$	Hasil ROP
Tepung Terigu	$93,2 + (1 \times \frac{13.820}{300})$	139,26 kg
Gula	$58,5 + (1 \times \frac{5.495}{300})$	76,81 kg
Mentega	$92,46 + (7 \times \frac{4199}{300})$	190,39 kg

Dari tabel di atas dapat mengamati kita daribahwa perhitungan Reoder Point Geulis Bakery untuk tepung terigu adalah 139,26 kg .tabel diatas bahwa perhitungan Reoder Point Geulis Bakery untuk tepung terigu adalah 139,26 kg Hasilnya dapat dihitung dengan menambahkan waktu tunggu satu hari ke Stok Pengaman dan membagi jumlah kebutuhan bahan baku (13.820) dengan jumlah hari kerja dalam setahun (300) Hasilnya adalah sisa persediaan bahan baku sebanyak 139,26 kg padahal Geulis Bakery mempunyai sisa 300 hari kerja dalam setahun .bahan-bahan diperlukan bagi Geulis Bakery untuk mencegah kehabisan stok atau penundaan di masa mendatang .

Pada Geulis Bakery gula safety stock (58,5) ditambah lead time (1 hari) dikalikan dengan jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk satu unit

menjadi 190,39kg . safety stock (92,46) ditambah lead time (7 hari) dikalikan dengan jumlah bahan baku yang dibutuhkan selama setahun (4,199) dibagi dengan jumlah hari kerja dalam setahun menghasilkan hasil ini . menunjukkan sisa persediaan bahan baku Geulis Bakery sebanyak 190,39 kg bahan-bahan diperlukan bagi Geulis Bakery untuk mencegah kehabisan stok atau penundaan di masa mendatang .

4.3.5 Analisis *Total Inventory Cost* (Total Biaya Persediaan)

seluruh biaya persediaan dihitung untuk mendapatkan nilai persediaan minimum. Hal ini dilakukan dilakukan guna mengetahui besarnya penghematan biaya persediaan pada Geulis Bakery . untuk menentukan besarnya penghematan biaya persediaan pada Geulis Bakery Total total semuanya biaya pemesanan dan penyimpanan merupakan total biaya persediaan bahan baku . memesan dan biaya penyimpanan adalah total biaya persediaan bahan baku .

1. Tepung terigu

Persediaan bahan baku selama satu tahun (D) sebesar 15.525

Biaya pemesanan bahan baku perpesan (S) sebesar 84.666

Biaya penyimpanan bahan baku perpesan (H) sebesar 3.000

Jumlah pemesanan ekonomis (Q) sebanyak 937 kg

$$TIC = \frac{D}{Q} S + \frac{Q}{2} H$$

$$TIC = \frac{15.525}{937} 84.666 + \frac{937}{2} 3000$$

$$TIC = 1.391.782 + 1.405.500$$

$$TIC = 2.797.282$$

2. Gula

Persediaan bahan baku selama satu tahun (D) sebesar 4.650

Biaya pemesanan bahan baku perpesan (S) sebesar 65.208

Biaya penyimpanan bahan baku perpesan (H) sebesar 3,377

Jumlah pemesanan ekonomis (Q) sebanyak 424

$$TIC = \frac{D}{Q} S + \frac{Q}{2} H$$

$$TIC = \frac{4.650}{424} 65.208 + \frac{424}{2} 3.377$$

$$TIC = 715.134 + 715.924$$

$$TIC = 1.413.058$$

3. Mentega

Persediaan bahan baku selama satu tahun (D) sebesar 5610

Biaya pemesanan bahan baku perpesan (S) sebesar 39.230

Biaya penyimpanan bahan baku perpesan (H) sebesar 4.074

Jumlah pemesanan ekonomis (Q) sebanyak 328

$$TIC = \frac{D}{Q} S + \frac{Q}{2} H$$

$$TIC = \frac{5.610}{328} 39.230 + \frac{328}{2} 4.074$$

$$TIC = 670.976 + 668.136$$

$$TIC = 1.339.112$$

Tabel 4.16 Total Biaya Pemesanan, Total Biaya Penyimpanan, dan Total Biaya Persediaan Dengan Metode *Economic Order Quantity*

Bahan Baku	Total Biaya Pemesana (Rp/Tahun)	Total Biaya Penyimpanan (Rp/Tahun)	Total Biaya Persediaan (Rp/Tahun)
Tepung Terigu	1.391.782	1.405.500	2.797.282
Gula	715.134	715.924	1.413.058
Mentega	670.976	668.136	1.339.112
Total	2.777.892	2.789.560	5.549.452

Berdasarkan tabel 4.16 diatas dapat kita ketahui bahwa total biaya persediaan bahan baku pada Toko Roti Geulis jika dideskripsikan sebagai berikut :

Jumlah biaya pemesanan dan penyimpanan (Rp 1.391.782 dan Rp 1.405.500) untuk tepung terigu sama dengan total biaya persediaan bahan baku atau total biaya persediaan sebesar Rp. 2.797.282. Jumlah seluruh biaya pemesanan (Rp 715.134) ditambah seluruh biaya penyimpanan (Rp 715.924) sama dengan seluruh biaya persediaan bahan baku gula atau Rp. 1.413.058. Jika total biaya pemesanan (Rp 670.976) dan total biaya penyimpanan (Rp 668.136) dijumlahkan, maka total biaya persediaan bahan baku mentega adalah Rp 1.339.112.

Oleh karena itu, Rp. 5.549.452 adalah total biaya penyediaan seluruh bahan baku selama setahun. Jumlah tersebut berasal dari total biaya persediaan tepung terigu (Rp 2.797.282), total biaya persediaan gula (Rp 1.413.058), dan total biaya mentega.

4.4 Pembahasan

Temuan temuan penelitian menunjukkan menunjukkan bahwa Geulis bahwa dapat mengurangi biaya keseluruhannya dengan memanfaatkan pendekatan Economic Order Quantity untuk mengendalikan inventarisnya . Hal ini dapat menghasilkan penghematan biaya persediaan bahan baku sebesar Rp5.549.452. Geulis Bakery dapat mengurangi biaya keseluruhannya dengan memanfaatkan pendekatan Economic Order Quantity untuk mengendalikan inventarisnya Hal ini dapat menghasilkan penghematan biaya persediaan bahan baku sebesar Rp5.549.452 Perbandingan perbandingan perhitungan pengadaan bahan baku dengan pendekatan bisnis versus metode Economic dariQuantity menghasilkan manfaat biaya persediaan perhitungan pengadaan bahan baku menggunakan pendekatan bisnis versus Metode Economic Order Quantity menghasilkan manfaat biaya persediaan .

Tabel mejadibawah ini menunjukkan perbandingan hasil komputasi sistem pengendalian persediaan di bawahbaku Geulis Bakery dengan menggunakan metode perusahaan (pendekatan maksimum / estimasi) dan metode Economic Order Quantity : _menunjukkan perbandingan hasil komputasi sistem pengendalian persediaan bahan baku Geulis Bakery

dengan menggunakan metode perusahaan (pendekatan maksimum / estimasi) dan metode Economic Order Quantity :

Tabel 4.17

Uraian	Toko Roti Geulis	EOQ
Kuantitas Pemesanan		
• Tepung Terigu	• 3000 kg	• 937 kg
• Gula	• 3,377 kg	• 424 kg
• Mentega	• 4.074 kg	• 328 kg
Frekuensi Pemesanan		
• Tepung Terigu	• 30 kali	• 16 kali
• Gula	• 24 kali	• 11 kali
• Mentega	• 26 kali	• 18 kali
Total Biaya Pemesanan	Rp. 5.125.000	Rp. 2.777.892
Total Biaya Penyimpanan	Rp. 7.008.719	Rp. 2.789.556
Total Biaya Persediaan	Rp. 12.113.179	Rp. 5.549.452

Tabel di atas memberikan penjelasan deskriptif mengenai rata - rata pembelian bahan baku yang dilakukan Geulis Bakery selama ini . Ini dihitung dengan membagi jumlah total pembelian yang dilakukan pada tahun tertentu dengan frekuensi pembelian tersebut Rata - rata hasil pembelian bahan baku tepung terigu sebanyak 3000 kg , rata - rata hasil pembelian bahan baku gula pasir sebesar 3,377 kg, dan rata - rata hasil pembelian bahan baku mentega sebesar 4,074 . Sedangkan teknik Economic Order Quantity menunjukkan rata - rata pembelian bahan baku tepung terigu sebanyak sementara itu,937 kg , gula pasir sebanyak 424 kg , dan mentega Kuantitas Pesanan Ekonomi 328 kg . Teknik ini menunjukkan rata - rata pembelian bahan baku tepung terigu sebanyak 937 kg , gula pasir sebanyak 424 kg , dan mentega sebanyak 328 kg .

(perkiraan) dan metode Economic Order Quantity dibandingkan untuk total biaya pemesanan bahan baku, terdapat perbedaan. Total biaya pemesanan metode Geulis Bakery sebesar Rp 5.125.000, sedangkan total

biaya pemesanan metode Economic Order Quantity sebesar Rp 2.777.892. Artinya dengan menggunakan metode Geulis Bakery akan menghasilkan pengeluaran lebih banyak sebesar Rp 2.347.108.

Metode Geulis Bakery (metode maksimum/perkiraan) menghasilkan total biaya penyimpanan bahan baku sebesar Rp 7.008.719; Sebaliknya, metode Economic Order Quantity menghasilkan total biaya sebesar Rp 2.789.556, lebih tinggi sebesar Rp 4.219.163 dibandingkan biaya penyimpanan yang dikeluarkan Geulis Bakery jika menggunakan metode maksimum/estimasi.

Ketika total biaya persediaan diperiksa, teknik Economic Order Quantity menghasilkan total biaya persediaan yang lebih rendah—Rp. 5.549.452—dibandingkan Geulis Bakery yang mengeluarkan total biaya persediaan sebesar Rp. 12.113.179 selama setahun.

⁶
Tabel 4.18 Penghematan Biaya Persediaan Bahan Baku Dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*

Bahan Baku	Toko Roti Geulis	EOQ	Penghematan
Tepung Terigu	Rp 6.415.687	Rp. 1.405.500	Rp. 5.010.500
Gula	Rp 3.119.023	Rp. 715.924	Rp. 2.403.099
Mentega	Rp 2.599.009	Rp. 668.136	Rp. 1.930.963
Total	Rp 12.133.179	Rp. 2.789.560	Rp. 9.344.472

⁴
Dari tabel di atas dapat kita amati bahwa pendekatan Economic Order Quantity dan metode lainnya mempunyai biaya persediaan yang berbeda. Variasi biaya persediaan adalah sebagai berikut: Rp 5.010.500 untuk bahan baku tepung terigu, Rp 2.403.099 untuk bahan baku gula pasir, dan Rp 1.930.963 untuk bahan baku mentega. Perbedaan biaya inventaris menunjukkan bahwa penggunaan pendekatan Economic Order Quantity untuk pengendalian inventaris dapat menghasilkan penghematan biaya bagi bisnis

Bab V

Kesimpulan Dan Saran

5.1 KESIMPULAN

Dari hasil penelitian “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Toko Roti Geulis Kota Gunungsitoli” yang dilakukan peneliti, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Teknik Economic Order Quantity menghasilkan biaya pemesanan dan penyimpanan bahan baku yang lebih rendah dibandingkan dengan pendekatan Geulis Bakery sehingga menghasilkan biaya pemesanan sebesar Rp. 5.125.000 dan biaya penyimpanan Rp. 7.008.719 masing-masing. Rp 2.777.892 untuk biaya pemesanan dan Rp. 2.789.556 untuk biaya penyimpanan.
2. Pendekatan Economic Order Quantity dapat digunakan untuk menerapkan persediaan bahan baku dan menentukan berapa safety stock yang perlu disiapkan oleh Geulis Bakery. Dengan melakukan hal ini, permasalahan yang mungkin menghambat produksi dapat dihindari.
3. Berdasarkan temuan analisis di atas, peneliti dapat menyimpulkan bahwa pengendalian bahan baku Geulis Bakery lebih berhasil dan efisien bila diterapkan pendekatan Economic Order Quantity. Ketika pendekatan Economic Order Quantity digunakan dalam pengendalian persediaan, pemesanan bahan baku dapat ditentukan secara optimal dan pembelian dapat dilakukan untuk memastikan bahan baku diperoleh dengan biaya serendah mungkin.

5.2 SARAN

- a. Untuk mendongkrak pendapatan operasionalnya di Kota Gunungsitoli, Geulis Bakery harus memikirkan penerapan metode Economic Order Quantity. Pendekatan ini dapat mengoptimalkan pengeluaran terkait perolehan pasokan bahan baku.

b. Bisnis Geulis Bakery perlu mewaspadaai dua komponen biaya inventaris—pemesanan dan penyimpanan—karena sebuah bisnis perlu memutuskan kebijakan pengendalian inventaris berdasarkan kedua faktor tersebut.

"ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY DI TOKO ROTI GEULIS KOTA GUNUNGSITOLI"

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	3%
2	eprints.walisongo.ac.id Internet Source	2%
3	repository.stiegici.ac.id Internet Source	1%
4	eprints.unpak.ac.id Internet Source	1%
5	eprints.upnyk.ac.id Internet Source	1%
6	www.repository.uinjkt.ac.id Internet Source	1%
7	123dok.com Internet Source	1%
8	ojs.ukipaulus.ac.id Internet Source	1%

repository.uinsu.ac.id

9

Internet Source

1 %

10

repository.dinamika.ac.id

Internet Source

1 %

11

eprints.iain-surakarta.ac.id

Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography Off

"ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY DI TOKO ROTI GEULIS KOTA GUNUNGSITOLI"

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

/0

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12

PAGE 13

PAGE 14

PAGE 15

PAGE 16

PAGE 17

PAGE 18

PAGE 19

PAGE 20

PAGE 21

PAGE 22

PAGE 23

PAGE 24

PAGE 25

PAGE 26

PAGE 27

PAGE 28

PAGE 29

PAGE 30

PAGE 31

PAGE 32

PAGE 33

PAGE 34

PAGE 35

PAGE 36

PAGE 37

PAGE 38

PAGE 39

PAGE 40

PAGE 41

PAGE 42

PAGE 43

PAGE 44

PAGE 45

PAGE 46

PAGE 47

PAGE 48

PAGE 49

PAGE 50

PAGE 51

PAGE 52

PAGE 53

PAGE 54

PAGE 55

PAGE 56

PAGE 57

PAGE 58

PAGE 59

PAGE 60

PAGE 61
