

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PEMBUATAN *SNACK BOX* MENGGUNAKAN METODE *JUST IN TIME*
DI CV DAPUR REUNI**

SKRIPSI

OLEH :

IRFAN DWI SYAHPUTRA NASUTION

188150065



PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2022

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 30/11/22

Access From (repository.uma.ac.id)30/11/22

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PEMBUATAN *SNACK BOX* MENGGUNAKAN METODE *JUST IN TIME*
DI CV DAPUR REUNI**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh

Gelar Sarjana di Fakultas Teknik

Universitas Medan Area



SKRIPSI

OLEH :

IRFAN DWI SYAHPUTRA NASUTION

18 815 0065

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2022

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 30/11/22

Access From (repository.uma.ac.id)30/11/22

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembuatan
Snack Box Menggunakan Metode *Just In Time* di CV Dapur
Reuni

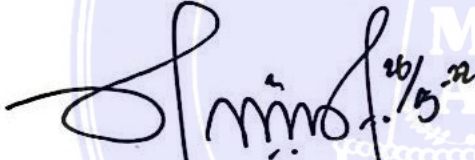
Nama : Irfan Dwi Syahputra Nasution

NPM : 18 815 0065

Fakultas : Teknik

Program Studi : Teknik Industri


Disetujui Oleh
Komisi Pembimbing,


Yudi Daeng Polewangi, ST, MT.
NIDN. 0112118503


Nukhe Andri Silviana, ST, MT
NIDN. 0127038802

Mengetahui,


K. Rahmad Syah, S.Kom, M.Kom
NIDN. 0105058804


Nukhe Andri Silviana, ST, MT
NIDN. 0127038802

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian – bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi – sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku apabila dikemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, 26 September 2022



Irfan Dwi Syahputra Nasution

18 815 0065

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Irfan Dwi Syahputra Nasution

NPM : 18 815 0065

Program Studi : Teknik Industri

Fakultas : Teknik

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembuatan *Snack Box* Menggunakan Metode *Just In Time* di CV D apur Reuni beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas *Royalty Non Exclusive* ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan

Pada Tanggal : 26 September 2022

Yang Menyatakan



(Irfan Dwi Syahputra Nasution)

ABSTRAK

Irfan Dwi Syahputra Nasution 188150065. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembuatan *Snack Box* Menggunakan Metode *Just In Time* di CV Dapur Reuni. Dibimbing oleh Yudi Daeng Polewangi, S.T., M.T. dan Nukhe Andri Silviana, S.T., M.T.

CV Dapur Reuni berdiri sejak tahun 2009, perusahaan ini adalah perusahaan yang bergerak dibidang pangan dengan spesifik menerima jasa tempahan makanan seperti *catering* (Jasa Boga), salah satunya adalah *snack box*. Kelebihan persediaan bahan baku kerap kali terjadi, hal ini menyebabkan menumpuknya bahan baku hingga mengalami resiko rusaknya bahan baku tersebut. Bahan baku yang kerap kali mengalami penumpukanyaitu bahan baku yang kuantitasnya lebih dari 10 kg dan 500 butir, karena bahan baku ini yang paling besar kuantitas penggunaannya dalam pembuatan kue untuk *snack box*. Penelitian ini menggunakan *Just In Time* (JIT) sebagai metode penelitian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui total biaya persediaan, dan rencana produksi serta kebutuhan dari setiap bahan baku 12 bulan mendatang. Analisis yang dilakukan adalah total biaya persediaan dan menganalisis rencana produksi menggunakan alat analisis trend garis lurus. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa rencana produksi yang didapatkan selama 12 bulan mendatang ialah pada bulan Jul-22 jumlah produksi yang diramalkan sebanyak 4108 box, Agu-22 sebanyak 4146 box, 4184 box pada Sep-22, 4221 box pada Okt-22, 4259 box pada Nov-22 , 4297 box pada Des-22, 4334 box Jan-23, 4372 box pada Feb-23, 4410 box pada Mar-23, 4447 box pada Apr-23, 4485 box pada Mei-23, dan sebanyak 4523 box pada bulan Jun-23. Dengan total ramalan produksi sebanyak 51789 *snack box*.

Kata Kunci: Pengendalian, Persediaan, Bahan Baku, *Just In Time*, JIT

ABSTRACT

Irfan Dwi Syahputra Nasution. 188150065. "The Analysis of Raw Material Inventory Control for Making Snack Boxes Using Just In Time Method at CV Dapur Reuni". Supervised by Yudi Daeng Polewangi, S.T., M.T. and Nukhe Andri Silviana, S.T., M.T.

CV Dapur Reuni was founded in 2009 and it is a company in the food sector, specifically accepting food ordering services namely catering, which is a snack box. Excess inventory of raw materials often occurred, which caused the accumulation of raw materials, so it experienced the risk of damage to them. Raw materials that often experienced accumulation were raw materials whose quantity was more than 10 kg and 500 grains because they had the largest quantity of use in making cakes for snack boxes. This study used Just In Time (JIT) as a research method. The purpose of this study was to determine the total cost of inventory, production plans, and the needs of each raw material for the next 12 months. The analysis carried out was on the total cost of inventory. Then it analyzed the production plan using a straight-line trend analysis tool. The results of the study indicated that the production plan obtained for the next 12 months was in July 2022, the number of predicted production was 4108 boxes, August 2022 was 4146 boxes, 4184 boxes in September 2022, 4221 boxes in October 2022, 4259 boxes in November 2022, 4297 boxes in December 2022, 4334 boxes in January 2023, 4372 boxes in February 2023, 4410 boxes in March 2023, 4447 boxes in April 2023, 4485 boxes in May 2023, and 4523 boxes in June 2023. Thus, a total production forecast of 51789 snack boxes.

Keywords: Control, Inventory, Raw Materials, Just In Time, JIT



RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Deli Serdang, Kecamatan Sunggal, Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 22 Januari 2000 dari Ayah Zulpan Nasution, S.T dan ibu Indra Wiyanti. Penulis merupakan putra kedua dari tiga bersaudara.

Penulis pertama kali menempuh pendidikan di Madrasah Ibtidaiyah Swasta Al Hidayah pada tahun 2006 dan selesai pada tahun 2012, pada Sekolah Menengah Pertama Swasta Ahmad Yani Binjai dan selesai pada tahun 2014, pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas Negeri 2 Binjai, penulis mengambil jurusan Perminatan Matematika dan Sains (PMS) dan selesai pada tahun 2017, dan setahun setelahnya pada tahun 2018 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.

Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembuatan *Snack Box* Menggunakan Metode *Just In Time* di CV Dapur Reuni”. Pada tanggal 20 September 2022 penulis dinyatakan lulus dan berhak menyandang gelar Sarjana Teknik melalui Ujian Skripsi Fakultas Teknik Universitas Medan Area.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat akademis yang harus dipenuhi oleh setiap mahasiswa untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area. Tugas Akhir ini merupakan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis dan dibagi ke dalam lima bab dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembuatan *Snack Box* Menggunakan Metode *Just In Time* di CV Dapur Reuni”

Tugas Akhir ini dapat terselesaikan tentu atas dukungan dan bantuan yang diberikan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dadan Ramdan, M.Eng., M.Sc. sebagai Rektor Universitas Medan Area.
2. Dr. Rahmad Syah, S.Kom., M.Kom. sebagai Dekan Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
3. Susilawati, S.Kom., M.Kom. sebagai Wakil Dekan Fakultas Teknik Bidang Akademik Universitas Medan Area.
4. Nukhe Andri Silviana, S.T., M.T. sebagai Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area sekaligus Dosen Pembimbing II
5. Yudi Daeng Polewangi, S.T, M.T. sebagai Dosen Pembimbing I

6. Kedua orang tua dan keluarga yang banyak memberikan dukungan kepada Penulis.
7. Tammy Luthfiah dan Aldi Syahpratama sebagai rekan penyusunan skripsi dan ekstensi saya serta Naufal Rifani Pulungan, S.T., Benjamin Tangihon Hutapea, S.T., Septian Eme Wade Ginting, S.P., Cut Dini Utari, S.E., Mahliza Arpy Veransa Br Bangun, S.Ak., Mirna Utami, S.M., Safiq Phatyas Akbar Nasution, Maulida Azmi, Nazwa Khairun Nisa sebagai tim pendukung.

Penulis sangat menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan di dalam skripsi ini, oleh karena itu diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi penyempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini bermanfaat.

Medan, Juli 2022

Hormat Penulis



Irfan Dwi Syahputra Nasution
18 815 0065

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LatarBelakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
1.5 Batasan Masalah ..	5

1.6	Sistematika Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....		7
2.1	Persediaan	7
2.1.1	Jenis-Jenis Persediaan	8
2.1.2	Fungsi Persediaan	10
2.1.3	Faktor Mempengaruhi Persediaan	10
2.1.4	Biaya dalam Persediaan.....	12
2.1.5	Alasan Diperlukan Persediaan.....	14
2.1.6	Model dalam Pengendalian Persediaan.....	15
2.2	Persediaan Bahan Baku.....	15
2.3	Pengendalian Persediaan.....	16
2.4	<i>Just In Time</i> (JIT)	17
2.4.1	Pengertian JIT	17
2.4.2	Prinsip Dasar JIT.....	18
2.4.3	Tujuan JIT.....	18
2.4.4	Langkah-Langkah Penerapan JIT Persediaan	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		21
3.1	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	21
3.2	Metode Pengumpulan Data	21
3.2.1	Data Primer.....	21

3.2.2 Data Sekunder.....	22
3.3 Variabel Penelitian.....	22
3.4 Metode Analisis Data.....	23
3.5 Kerangka Berpikir	23
3.7 Metodologi Penelitian.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Pengumpulan Data.....	26
4.1.1 <i>Bill Of Material</i> Pembuatan Roti.....	26
4.1.2 <i>Bill Of Material</i> PembuatanBolu	26
4.1.3 <i>Bill Of Material</i> PembuatanDonat Sayur	27
4.1.4 Data Produksi.....	27
4.1.4 Data Persediaan Bahan Baku.....	30
4.2 Analisa Data	30
4.2.1 Data PenggunaanBahan Baku BerdasarkanJenisKue	30
4.2.2 Data Biaya Simpan.....	34
4.2.3 Analisis Total Biaya Persediaan	41
4.2.4 Analisis Rencana Produksi	45
4.2.4.1 Menentukan Ramalan Penjualan	45
4.2.4.2 Menentukan Rencana Produksi.....	48
4.2.5 Analisis Kebutuhan Bahan Baku	48

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran.....	52

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR TABEL

1.1	Data Kelebihan Bahan Baku.....	2
4.1	Bill Of Material Pembuatan Roti	26
4.2	Bill Of Material PembuatanBolu	27
4.3	Bill Of Material PembuatanDonatSayur	27
4.3	Bill Of Material PembuatanDonatSayur Lanjutan.....	28
4.4	JumlahProduksi.....	29
4.5	PersediaanBahan Baku	30
4.6	PenggunaanBahan Baku	31
4.7	Data PemakaianBahan Baku Bulan MeiuntukPembuatan	
50	Snack box	32
4.8	BiayaPenyimpananBahan Baku padaBulan April - Juni.....	34
4.9	BiayaPemakaianBahan Baku	35
4.9	BiayaPemakaianBahan Baku Lanjutan	36
4.10	ProporsiBiayaPenyimpanan.....	38
4.11	Biaya Total PenyimpananMasing-MasingBahan Baku PadaBulan	
	April 2022 – Juni 2022	40
4.12	Perhitungan (<i>Total Order Cost</i>) TOC	43
4.13	Perhitungan Total Carrying Cost (TCC)	44

4.14	Perhitungan Total Annual Cost (TAC)	45
4.15	Ramalan Penjualan Snack Box Satu Tahun Kedepan	47
4.16	Kebutuhan Bahan Baku yang Harus Dibeli	49
4.16	Kebutuhan Bahan Baku yang Harus Dibeli Lanjutan	50



DAFTAR GAMBAR

3.1	Kerangka Berpikir Penelitian.....	23
3.2	Metode Penelitian.....	25
4.1	Grafik Jumlah Produksi <i>Snack Box</i>	28



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beberapa perusahaan yang menghasilkan produk makanan tentunya memiliki permasalahan dalam hal persediaan bahan baku yang belum optimal. Optimalisasi sangat penting dilakukan terhadap persediaan bahan baku agar tidak terjadi kekurangan bahan baku maupun penumpukan persediaan bahan baku pada pergudangan. Apabila persediaan dikelola dengan baik maka proses produksi dapat berjalan dengan lancar.

Persediaan bahan baku adalah bagian terbesar dalam penggunaan modal kegiatan produksi dan merupakan aktivitas yang selalu mengalami perubahan setiap saat karena kebutuhan terhadap permintaan yang dapat berubah – ubah. Untuk menghadapi kegiatan produksi yang dapat berubah sesuai dengan kebutuhan dan permintaan, maka perusahaan harus dapat merencanakan atau melakukan perencanaan pembelian bahan baku dengan tepat sesuai dengan kebutuhan dan rencana produksi, serta memperhatikan jumlah persediaan bahan baku yang tersedia pada perusahaan.

CV Dapur Reuni berdiri sejak tahun 2009, perusahaan ini adalah perusahaan yang bergerak dibidang pangan dengan spesifik menerima jasa tempahan makanan seperti *catering* (JasaBoga), salah satunya adalah *snack box*. Sering kali terjadi permasalahan kelebihan bahan baku pada pembuatan *snack box* di CV Dapur Reuni, hal ini disebabkan oleh tidak adanya sistem pengendalian persediaan bahan baku yang optimal. Jika dibiarkan secara terus menerus hal ini

menyebabkan penumpukan bahan baku. Karena adanya penumpukan bahan baku, kerusakan yang terjadi semakin besar seiring dengan besarnya kuantitas penyimpanan persediaan. Bahan baku yang kerap kali mengalami penumpukannya yaitu yang kuantitasnya lebih dari 10 kg dan 500 butir. Semakin banyak jumlah bahan baku yang dipesan dan tidak sesuai dengan penggunaan bahan baku itu sendiri, maka semakin banyak pula sisa dari bahan baku yang tidak digunakan pada periode tersebut (terjadi penumpukan), sementara CV Dapur Reuni terus melakukan pemesanan bahan baku yang kuantitas pesannya cenderung sama di setiap periode produksinya. Berikut tabel kelebihan bahan baku pada CV Dapur Reuni.

Tabel 1.1 Data Kelebihan Bahan Baku

Bahan Baku	April	Mei	Juni
Tepung	52,5 kg	10,4 kg	109,8 kg
Gula	127,5 kg	113,4 kg	146,5 kg
Telur	549 butir	67 butir	1074 butir
Panir	12 kg	5,5 kg	20,5 kg
Susu	31 liter	19 liter	47,1 liter
Mentega	19 kg	10 kg	30,7 kg
Margarin	22,5 kg	14,7 kg	33,6 kg
Keju	4 kg	1,2 kg	7,7 kg
Kentang	4,5 kg	2,2 kg	8,2 kg
Daging Ayam	11,5 kg	5,5 kg	20,5 kg
Wortel	12 kg	5,5 kg	20,5 kg

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa bahan baku pada bulan mei cenderung mengalami kelebihan persediaan lebih sedikit dibanding dengan bulan sebelum dan setelahnya, hal ini dikarenakan jumlah produksi pada bulan mei lebih besar sehingga penggunaan bahan baku lebih banyak sementara jumlah

bahan baku yang dipesan kuantitasnya sama selama bulan april hingga juni. Tetapi ketika pada bulan juni yang mengalami penurunan produksi dengan bahan baku yang dipesan kuantitasnya tetap, sementara penggunaan bahan bakunya berkurang, maka hal ini mengakibatkan penumpukan persediaan bahan baku dengan kuantitas yang tidak sedikit dan tentunya mengakibatkan kerugian. Sementara untuk persediaan bahan baku pada CV Dapur Reuni pada bulan april hingga juni relatif stabil. Untuk persediaan bahan baku tepung sebanyak 300 kg, gula 210 kg, telur 3000 butir, dan seterusnya untuk bahan baku yang lain yang terdapat pada tabel 4.5.

Dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku pada CV Dapur Reuni ini maka diperlukanlah sebuah perencanaan produksi dalam membuat suatu produk sesuai dengan kebutuhan, jenis bahan baku serta kebutuhan dari bahan baku yang digunakan sebagai faktor yang diperlukan ketika melakukan pengendalian persediaan bahan baku yang optimal.

Untuk tercapainya ketersediaan bahan baku yang memadai, maka perlu melakukan pengendalian yang tepat guna mencegah pemborosan. Suatu metode yang dirancang untuk mendapatkan kualitas, menekan biaya, dan mencapai waktu penyerahan seefisien mungkin dengan menghapus seluruh jenis pemborosan pada proses produksi adalah metode *Just In Time* (JIT). Metode ini dapat mengefisiensikan pemborosan yang berkaitan dengan persediaan bahan baku tanpa harus menurunkan kualitas produk. Tetapi didalam penelitian ini, penggunaan metode JIT sebagai sistem persediaan yang dirancang untuk memaksimalkan tingkat produksi dengan meminimalkan kelebihan persediaan bahan baku yang akan digunakan.

1.2. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana cara mengetahui total biaya persediaan?
2. Bagaimana rencana produksi 12 bulan mendatang?
3. Berapa banyak kebutuhan setiap bahan baku selama 12 bulan mendatang?

1.3. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui total biaya persediaan
2. Untuk mengetahui rencana produksi 12 bulan mendatang
3. Untuk mengetahui kebutuhan dari setiap bahan baku 12 bulan mendatang

1.4. Manfaat

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan bermanfaat bagi CV Dapur Reuni khususnya, adapun manfaat dari penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Menjalin hubungan eksternal yang positif dengan lembaga pendidikan tingkat universitas khususnya Universitas Medan Area program studi Teknik Industri.
2. Sebagai masukan yang dapat digunakan untuk meningkatkan produktivitas perusahaan sesuai dengan hasil pengamatan yang dilakukan mahasiswa selama melakukan penelitian.
3. Dapat memberikan usulan yang bersifat membangun serta dapat digunakan sebagai rujukan bagi CV Dapur Reuni.

1.5. Batasan Masalah

Agar penulisan lebih terarah dan memiliki ruang lingkup yang cukup jelas, maka perlu adanya pembatasan masalah. Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pengamatan pengendalian persediaan bahan baku dilakukan pada pembuatan roti, bolu, dan donat sayur untuk *snack box*.
2. Persediaan bahan baku yang diteliti adalah bahan baku yang kuantitasnya diatas 10 kg dan 500 butir.

1.6. Sistematika Penulisan

Pada penulisan Tugas Akhir ini sistematika penulisan disusun sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan berisi latar belakang kenapa penelitian ini diangkat, selain itu juga berisi permasalahan yang akan diangkat, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulis.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Berisi tentang rangkuman hasil penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya yang ada hubungannya dengan penelitian yang dilakukan. Selain itu juga berisi konsep dan prinsip dasar yang diperlukan untuk memecahkan masalah penelitian, dasar teori yang mendukung kajian yang akan dilakukan dalam penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada BAB ini berisi materi, tata cara penelitian dan data apa saja yang akan digunakan dalam menganalisis sesuai bagan alir yang telah dibuat.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

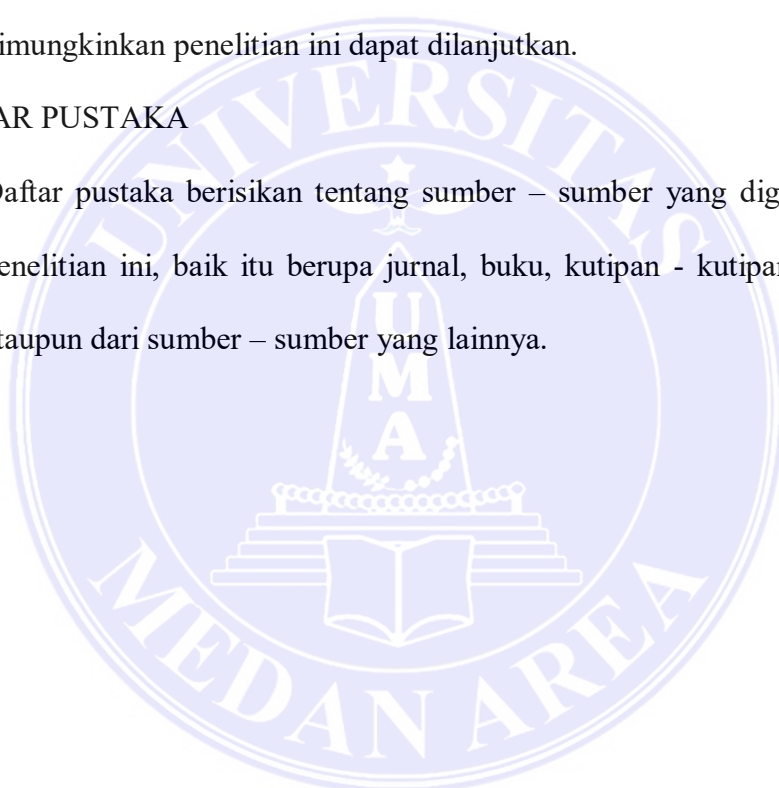
Berisi tentang uraian data – data apa saja yang dihasilkan selama penelitian yang selanjutnya diolah menggunakan metode yang telah ditentukan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi tentang kesimpulan yang diperoleh dari pembahasan hasil penelitian. Selain itu juga terdapat saran atau masukan – masukan yang perlu diberikan, baik terhadap penelitian sendiri maupun penelitian selanjutnya yang dimungkinkan penelitian ini dapat dilanjutkan.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisikan tentang sumber – sumber yang digunakan dalam penelitian ini, baik itu berupa jurnal, buku, kutipan - kutipan dari internet ataupun dari sumber – sumber yang lainnya.



BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Persediaan

Persediaan adalah sumber daya atau bahan baku dalam proses produksi atau belum diproses yang disimpan untuk memenuhi permintaan saat ini dan mendatang. Menurut Fahmi (2012) manajemen persediaan adalah kemampuan suatu perusahaan dalam mengatur dan mengelola setiap kebutuhan barang, baik barang mentah, barang setengah jadi, dan barang jadi agar selalu tersedia baik dalam kondisi pasar yang stabil atau berfluktuasi. Untuk mewujudkan kestabilan persediaan dalam menunjang kelancaran aktivitas operasi khususnya pada aktivitas proses produksi, maka pihak perusahaan harus menerapkan konsep manajemen persediaan yang realistis dan dapat diterima oleh berbagai pihak. Menurut Roger G. Schroeder (2004) posisi manajemen persediaan berada diantara fungsi manajemen operasi yang paling penting karena persediaan membutuhkan modal yang sangat besar dan mempengaruhi pengiriman barang kepada pelanggan.

Menurut Assauri (2008:237) persediaan merupakan sejumlah bahan – bahan, *parts* yang disediakan dan bahan – bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang – barang jadi/produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari komponen atau langganan setiap waktu.

Pengertian persediaan (*inventory*) menurut Stevenson (2014) merupakan simpanan barang – barang (*stock*) yang ada di perusahaan. Pada prinsipnya, persediaan mempermudah atau memperlambat jalannya operasi perusahaan pabrik, yang harus dilakukan secara berturut – turut untuk memproduksi barang – barang, dan selanjutnya menyampaikan pada para pelanggan/konsumen.

Prawirosentono (2001:61) persediaan adalah aktiva lancar yang terdapat dalam perusahaan dalam bentuk persediaan bahan mentah (*raw material*, bahan setengah jadi, dan barang jadi). Persediaan diperlukan oleh perusahaan untuk proses produksi, penjualan secara lancar, persediaan barang mentah dan barang dalam proses diperlukan untuk menjamin kelancaran proses produksi.

Persediaan merupakan salah satu unsur yang paling aktif dalam operasi perusahaan yang secara kontinyu diperoleh, diubah yang kemudian dijual kembali. Nilai dari persediaan harus dicatat, digolongkan menurut jenisnya yang kemudian dibuatkan perincian dari masing-masing barangnya dalam suatu periode yang bersangkutan. Oleh sebab itu pengendalian persediaan sangat penting dilakukan karena memungkinkan terlaksananya operasi produksi.

2.1.1. Jenis – Jenis Persediaan

Render dan Heizer membagi persediaan menjadi beberapa jenis, yaitu :

- 1) Persediaan bahan mentah adalah bahan yang telah dibeli namun belum diproses.
- 2) Persediaan barang jadi dimasukkan dalam permintaan untuk mengantisipasi terjadinya lonjakan permintaan terhadap suatu produk.

3) Persediaan barang dalam proses (*Work In Process* – *WIP*) diselenggarakan karena untuk membuat suatu produk diperlukan waktu (disebut waktu siklus) pengurangan waktu siklus menyebabkan persediaan *WIP* berkurang.

4) Persediaan *MRO* (perlengkapan pemeliharaan, atau perbaikan atau operasi) *MRO* diselenggarakan karena waktu dan kebutuhan peralatan tidak dapat di ketahui. Walaupun permintaan untuk persediaan *MRO* ini sering kali merupakan fungsi dari jadwal-jadwal pemeliharaan, permintaan *MRO* lainnya perlu diperhatikan.

Menurut Assauri dalam buku *manajemen produksi dan operasi* persediaan yang terdapat dalam perusahaan dapat dibedakan menurut beberapa cara. Dilihat dari fungsinya persediaan dapat dibedakan atas:

a) *Batch Stock atau Lot Size Inventory*

Yaitu persediaan yang diadakan karena kita membeli atau membuat bahan – bahan dalam jumlah yang lebih besar dari jumlah yang dibutuhkan pada saat itu.

b) *Fluctuation Stock*

Adalah persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan konsumen yang tidak dapat diramalkan.

c) *Anticipation Stock*

Yaitu persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diramalkan.

2.1.2. Fungsi Persediaan

Persediaan (*inventory*) dapat memiliki berbagai fungsi yang dapat menambah fleksibilitas dari operasi suatu perusahaan. Persediaan memiliki manfaat yang besar bagi proses produksi, karena dengan persediaan akan menjamin tersedianya bahan baku untuk kelangsungan proses produksi dan menjamin tersedianya barang yang dibutuhkan konsumen. Efisiensi operasional pada suatu organisasi atau perusahaan dapat ditingkatkan karena berbagai peran penting dari fungsi persediaan.

Fungsi utama persediaan yaitu merupakan penyangga dan penghubung antar proses produksi dan distribusi untuk mengoptimalkan efisiensi, menurut Freddy Rangkuti (2004:15), yaitu :

- 1) *Decoupling* adalah persediaan yang memungkinkan perusahaan dapat memenuhi permintaan pelanggan tanpa tergantung pada *supplier*.
- 2) *Economic Lot Size*, persediaan ini memerlukan pertimbangan, penghematan, atau potongan pembelian, biaya pengangkutan per unit menjadi lebih murah.
- 3) *Anticipation*, apabila perusahaan menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan dan diramalkan berdasarkan pengalaman atau data masa lalu yaitu permintaan musiman.

2.1.3. Faktor Mempengaruhi Persediaan

Menurut Nafarin (2004), faktor yang mempengaruhi besar atau kecilnya ketersediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan adalah :

- 1) Anggaran Produksi

Semakin banyak produksi yang diperkirakan, maka semakin banyak pula bahan bahan baku yang disiapkan oleh perusahaan. Sebaliknya, semakin sedikit jumlah produksi yang diperkirakan maka semakin sedikit pula bahan baku yang diagendakan.

2) Harga Beli Bahan Baku

Semakin mahal harga beli bahan baku, maka semakin banyak sediaan yang diperkirakan oleh perusahaan. Sebaliknya, semakin murah harga bahan baku yang dibeli maka semakin sedikit pula sediaan bahan baku yang diagendakan.

3) Biaya Simpanan Bahan Baku (*carrying cost*)

Bila biaya simpan bahan baku yang ada digudang semakin sedikit dibandingkan dengan biaya tambahan yang dikeluarkan karena dampak dari kehabisan persediaan, maka persediaan bahan baku harus besar. Sebaliknya, jika biaya penyimpanan bahan baku pada gudang lebih banyak dibandingkan dengan biaya tambahan yang dikeluarkan sebagai dampak kehabisan persediaan, sehingga persediaan bahan baku yang diagendakan kecil. Karena tidak terlasannya pesanan, kemungkinan kerugian karena adanya kelumpuhan dari produksi dan lain – lain, menjadikan adanya biaya kehabisan persediaan (*stockout cost*) seperti biaya pemesanan darurat, kehilangan kesempatan mendapatkan keuntungan.

4) Ketepatan Pembuatan Standar Pemakaian Bahan Baku

Semakin tepat standar bahan baku yang dipakai, semakin rendah persediaan bahan baku yang direncanakan. Sebaliknya apabila standar bahan baku yang dipakai mendekati ketidakpastian, maka sediaan bahan baku yang diagendakan akan tinggi.

5) Ketepatan Pemasok (penjual bahan baku)

Ketika penyerahan bahan baku yang dipesan oleh *supplier* tidak tepat waktu karena adanya kendala, maka sediaan bahan baku yang diagendakan akan banyak. Sebaliknya, apabila *supplier* biasanya tepat memberikan bahan baku, menjadikan bahan baku yang diagendakan atau yang dipesan jumlahnya sedikit.

6) Jumlah Bahan Baku Tiap Kali Pemesanan

Apabila bahan baku setiap pemesanan jumlahnya banyak, maka berpengaruh pada persediaan yang diagendakan jumlahnya banyak. Sebaliknya jika bahan baku tiap kali pesanan jumlahnya sedikit, maka sediaan yang diagendakan juga kecil.

2.1.4. Biaya dalam Persediaan

Pembuatan setiap keputusan yang akan mempengaruhi besarnya jumlah persediaan harus memperhatikan biaya variabel. Berikut adalah yang termasuk biaya variabel :

a) Biaya Penyimpanan (*holding costs / carrying costs*)

Merupakan biaya yang terdiri dari biaya yang bermacam serta langsung dengan komunitas sediaan, yang termasuk biaya simpanan adalah :

- 1) Fasilitas
- 2) Asuransi atau jaminan sediaan
- 3) Bayar pajak sediaan
- 4) Kerugian pencurian, perampokan dan lain sebagainya
- 5) Biaya pemesanan atau pembelian (*ordering cost / procurement costs*)

Yang termasuk didalam biaya ini meliputi sebagai berikut :

- a. Pemrosesan pesanan dan pengiriman
 - b. Telepon
 - c. Pengeluaran surat – menyurat
 - d. Pengemasan dan penghitungan
 - e. Pengiriman ke gudang dan lainnya
- b) Biaya Penyimpanan Pabrik (*setup costs manufacturing*)

Perusahaan menghadapi biaya penyiapan untuk produksi komponen khusus. Adapun biaya yang termasuk ialah :

- 1) Alat atau mesin menganggur
 - 2) Penyiapan karyawan atau tenaga kerja langsung
 - 3) Penjadwalah atau perencanaan
 - 4) Biaya pengiriman dan lain – lain
- c) Biaya Kehabisan / Kekurangan Bahan (*shortage costs*)

Merupakan biaya yang terjadi jika persediaan tidak memenuhi adanya permintaan bahan. Adapun biaya ini adalah :

- 1) Kehilangan penjualan dan pelanggan
- 2) Pesanan khusus
- 3) Biaya pengiriman
- 4) Selisih harga
- 5) Operasi tidak lancar
- 6) Ekstra pengeluaran kegiatan manajerial dan lainnya

Biaya persediaan menurut Zulian Yamit (2008) didasarkan pada standar ekonomis yang relevan dengan jenis biaya sebagai berikut :

- 1) Harga perunit apabila item dibeli dari pihak lain, atau biaya produksi perunit apabila diproduksi dalam perusahaan disebut biaya pembelian (*purchase costs*).
- 2) Biaya yang berasal dari pembelian pesanan dari pemasok atau biaya persiapan (*set up cost*) apabila item diproduksi oleh perusahaan disebut biaya pemesanan (*order cost / set up cost*).
- 3) Biaya yang keluar atas investasi dalam sediaan dan pemeliharaan maupun investasi fisik untuk penyimpanan persediaan disebut biaya simpan (*carrying cost / holding cost*).
- 4) Konsekuensi ekonomis atas kekurangan dari luar maupun dalam perusahaan disebut dengan biaya kekurangan sediaan (*stock out costs*).

Didalam perhitungan biaya kekurangan bahan (*shortage costs*) termasuk susah untuk diukur dalam prakteknya, karena pada realitanya biaya ini sering menjadi biaya kemungkinan (*opportunity costs*) yang terbilang sulit untuk dianggap objektif. Dalam melakukan perencanaan dan pengendalian terdapat beberapa faktor yang memerlukan perhatian diantaranya :

- 1) Perputaran persediaan (*inventory turnover*)
- 2) *Lead time*
- 3) *Customer service level*
- 4) *Stock-out cost*
- 5) *Cost of inventory*

2.1.5. Alasan Diperlukan Persediaan

Menurut Sumayang (2003) alasan diperlukannya persediaan adalah :

- a) Menghilangkan Pengaruh Ketidakpastian

Untuk menghadapi ketidakpastian, pada sistem persediaan ditetapkan sediaan darurat yang dinamakan *safety stock*.

b) Memberi Waktu Luang

Memberikan waktu luang untuk pengelolaan produksi dan pembelian bertujuan untuk mengantisipasi perubahan pada *demand* dan *supply*. Persediaan disiapkan untuk menghadapi beberapa kondisi yang menunjukkan perubahan *demand and supply*.

2.1.6. Model dalam Pengendalian Persediaan

Menurut Herjanto (2007), model dalam pengendalian persediaan ada empat, yaitu :

- a) Model persediaan kuantitas pesanan ekonomis.
- b) Model persediaan dengan pesanan tertunda.
- c) Model persediaan dengan diskon kuantitas.
- d) Model persediaan dengan penerimaan bertahap.

2.2. Persediaan Bahan Baku

Bahan baku (*raw material*) adalah bahan mentah yang akan diolah menjadi barang jadi sebagai hasil utama dari perusahaan yang bersangkutan. Ketersediaan kuantitas bahan baku akan menentukan kelancaran operasi perusahaan dan sumber – sumber yang ada didalam perusahaan, hal ini berarti bahwa menunjukkan bahan baku adalah faktor yang penting dalam proses produksi karena jika perusahaan mengalami kekurangan bahan baku, maka kegiatan proses produksi tidak dapat berjalan dengan lancar.

Klasifikasi bahan baku berdasarkan harga dibagi menjadi tiga yaitu :

1) Bahan Baku Berharga Tinggi (*High Value Items*)

Merupakan bahan baku yang biasanya berjumlah 10% dari jumlah jenis persediaan, namun jumlah nilainya mewakili sekitar 70% dari seluruh nilai persediaan sehingga memerlukan tingkat pengawasan yang tinggi.

2) Bahan Baku Berharga Menengah (*Medium Value Items*)

Adalah bahan baku yang biasanya berjumlah 20% dari jumlah jenis persediaan, dan jumlah nilainya juga sekitar 20% dari jumlah nilai persediaan, sehingga memerlukan tingkat pengawasan yang cukup.

3) Bahan Baku Berharga Rendah (*Low Value Items*)

Jenis bahan baku ini biasanya berupa 70% dari seluruh jenis persediaan, tetapi memiliki nilai atau harga sekitar 10% dari seluruh nilai atau harga persediaan, sehingga tidak memerlukan pengawasan yang tinggi.

2.3. Pengendalian Persediaan

Menurut Baroto (2002) pengendalian persediaan merupakan fungsi manajerial yang sangat penting. Bila persediaan dlebihkan maka biaya penyimpanan dan modal yang diperlukan akan bertambah. Bila perusahaan menanam terlalu banyak modal dalam persediaan, maka menyebabkan biaya penyimpanan berlebih. Kelebihan persediaan juga membuat modal menjadi mandek, semestinya modal tersebut dapat diinvestasikan pada sektor lain yang lebih menguntungkan (*Opportunity Cost*). Sebaliknya, bila persediaan dikurangi, suatu ketika bisa mengalami *Stock Out* (Kehabisan Barang). Bila perusahaan tidak memiliki persediaan yang mencukupi, maka biaya pengadaan darurat akan lebih mahal.

Herjanto (2007), mengatakan bahwa pengendalian persediaan adalah serangkaian pengendalian kebijakan untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa besar pesanan harus diadakan, jumlah atau tingkat persediaan yang dibutuhkan berbeda – beda untuk setiap perusahaan pabrik, tergantung dari volume produksinya, jenis perusahaan dan prosesnya.

2.4. *Just In Time* (JIT)

2.4.1 Pengertian JIT

Menurut Ricky Martono (2015) Taichi Ohno adalah penemu metode *Just In Time* pertama kali dikembangkan serta diselesaikan dengan baik di pabrik *Toyota Manufacturing*, oleh karena itu dijuluki sebagai bapak *Just In Time* (JIT).

Menurut Ishak (2010) menyatakan bahwa JIT merupakan sebuah metode filsafah produksi diciptakan oleh Jepang, konsep JIT adalah menciptakan unit yang digunakan pada saat yang pas dan dalam total yang tepat. *Just In Time* (JIT) adalah suatu sistem produksi yang dirancang untuk mendapatkan kualitas, menekan biaya, dan mencapai waktu penyerahan secara efisien mungkin dengan menghapus seluruh jenis pemborosan yang terdapat pada proses produksi sehingga perusahaan mampu menyerahkan produknya sesuai kehendak konsumen tepat waktu.

Persediaan *Just In Time* mengharuskan untuk menghapus kebutuhan persediaan karena tidak ada produksi yang menyebabkan terjadinya penumpukan atau pemborosan pembelian, dalam hal ini adalah bahan baku.

Menurut Jay Haizer dan Barry Render (2015), *Just In Time* adalah sebuah filosofi pemecahan masalah secara berkelanjutan dan memaksa yang mendukung produksi yang ramping (*lean*). Menurut Hansen dan Mowen, JIT merupakan pendekatan manufaktur yang menjaga bahwa produk harus ditarik dari seluruh sistem dengan adanya permintaan, dan bukannya mendorong seluruh sistem dengan jadwal yang tetap untuk mengantisipasi permintaan (*a pull system*).

2.4.2 Prinsip Dasar JIT

Ada tujuh prinsip yang harus dijadikan dasar pertimbangan dalam menentukan strategi sistem produksi yaitu :

- a) Berproduksi sesuai pesanan jadwal produksi induk
- b) Produksi dilakukan pada lot (*lot size*)
- c) Mengurangi pemborosan (*eliminate waste*)
- d) Perbaiki aliran produk terus – menerus (*continious product flow improvement*)
- e) Penyempurnaan kualitas dari produk (*product quality perfection*)
- f) Respek terhadap semua orang dan karyawan (*respect to people*)
- g) Mengurangi segala macam ketidakpastian (*seek to eliminate contingencies*)

2.4.3 Tujuan JIT

Tujuan utama JIT adalah menghilangkan pemborosan melalui perbaikan terus menerus (*continious improvement*), dan pada dasarnya sistem JIT memiliki enam tujuan dasar, yaitu sebagai berikut :

- 1) Mengintegrasikan dan mengoptimumkan setiap langkah dalam proses *manufacturing*
- 2) Menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan keinginan pelanggan

- 3) Menurunkan ongkos *manufacturing* secara terus menerus
- 4) Menghasilkan produk hanya berdasarkan keinginan pelanggan
- 5) Mengembangkan fleksibilitas *manufacturing*
- 6) Mempertahankan komitmen tinggi untuk bekerjasama dengan pemasok dan pelanggan.

2.4.4 Langkah – Langkah Penerapan JIT pada Persediaan

Menurut Hustanto dalam (Madianto et al., 2016) ada beberapa langkah yang harus dilaksanakan pada penerapan *Just in Time* dalam persediaan :

- 1) Membuat Rencana Kebutuhan Bahan Baku

Rencana produksi perusahaan \times kebutuhan bahan baku

- 2) Menghitung Biaya Pembelian Bahan Baku

Harga bahan baku \times bahan baku yang diperlukan

- 3) Menghitung dan Menetapkan Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan

$$= \frac{\text{Biaya pemesanan perusahaan} \times \text{bahan baku yang dibutuhkan}}{\text{Pembelian bahan baku perusahaan}}$$

- 4) Menghitung Biaya Penyimpanan

Biaya gudang, biaya listrik dan biaya

- 5) Total Biaya Persediaan

Biaya pembelian + biaya pemesanan + biaya

Sedangkan menurut Sulastri (2012), berikut kunci utama pelaksanaan JIT dalam kegiatan industri yaitu :

- 1) Menghasilkan produk sesuai dengan permintaan pelanggan
- 2) Memproduksi dalam kualitas kecil

- 3) Menghilangkan pemborosan
- 4) Memperbaiki arus produksi
- 5) Menyempurnakan kualitas produk
- 6) Tenaga kerja yang tanggap
- 7) Menghilangkan ketidakpastian



BAB 3

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Dalam penyusunan hasil penelitian ini, maka penulis melakukan penelitian pada CV Dapur Reuni berlokasi di Jalan Masjid Nomor 84, Kecamatan Medan Helvetia, Kota Medan, Sumatera Utara. Sedangkan untuk waktu penelitian yang dilakukan selama dua bulan.

3.2. Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini menggunakan beberapa jenis data yang terkait dengan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Jenis data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah :

3.2.1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumbernya atau data yang merujuk pada informasi yang didapatkan dari tangan pertama oleh peneliti. Jadi peneliti harus mengumpulkan sendiri dari sumbernya melalui wawancara secara langsung. Data primer pada penelitian ini ialah wawancara secara langsung dengan CV Dapur Reuni, mengenai informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Seperti informasi mengenai bagaimana persediaan bahan baku pada CV Dapur Reuni.

3.2.2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh pihak tertentu dan telah didokumentasikan. Dalam penelitian ini digunakan data sekunder melalui jurnal yang berkaitan dengan penelitian dari penulis, buku, internet, dan analisis industri oleh media. Dan data sekunder pada penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Data umum perusahaan
2. Data produksi
3. Dokumen jenis bahan baku
4. Dokumen harga bahan baku

3.3. Variabel Penelitian

Pada penelitian ini menggunakan 2 jenis variabel yaitu variabel dependen dan variabel independen.

1. Variabel Dependen

Variabel dependen (terikat) merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas. Variabel dependen pada penelitian ini adalah pengendalian persediaan bahan baku.

2. Variabel Independen

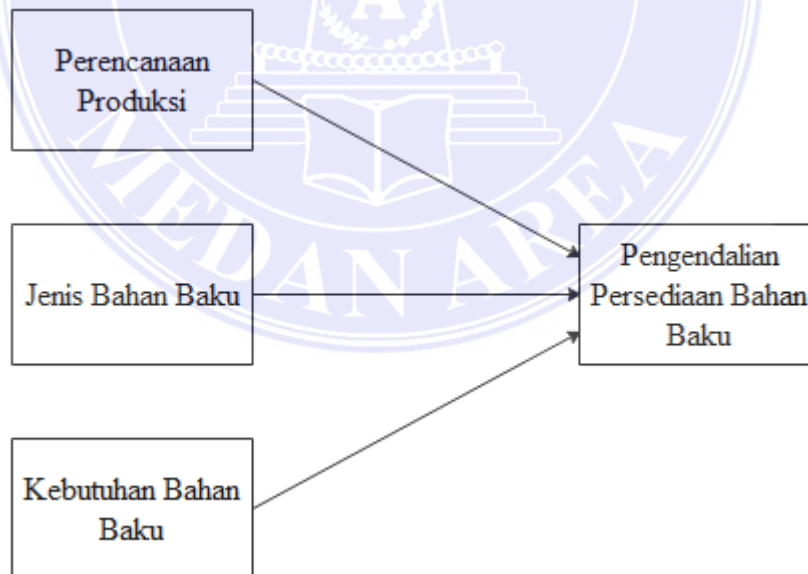
Variabel independen (bebas) adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahan atau timbulnya variabel dependen (terikat). Variabel independen pada penelitian ini adalah perencanaan produksi, kebutuhan bahan baku dan pemakaian bahan baku.

3.4. Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif yaitu dengan melakukan perolehan data yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, seperti data perkiraan penjualan, penentuan perencanaan produksi, memutuskan persediaan pengaman, dan menentukan persediaan bahan baku optimal pada CV Dapur Reuni.

3.5. Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir merupakan model konseptual akan teori yang saling berhubungan satu sama lain terhadap berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Kerangka berpikir dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3. 1 Kerangka Berpikir

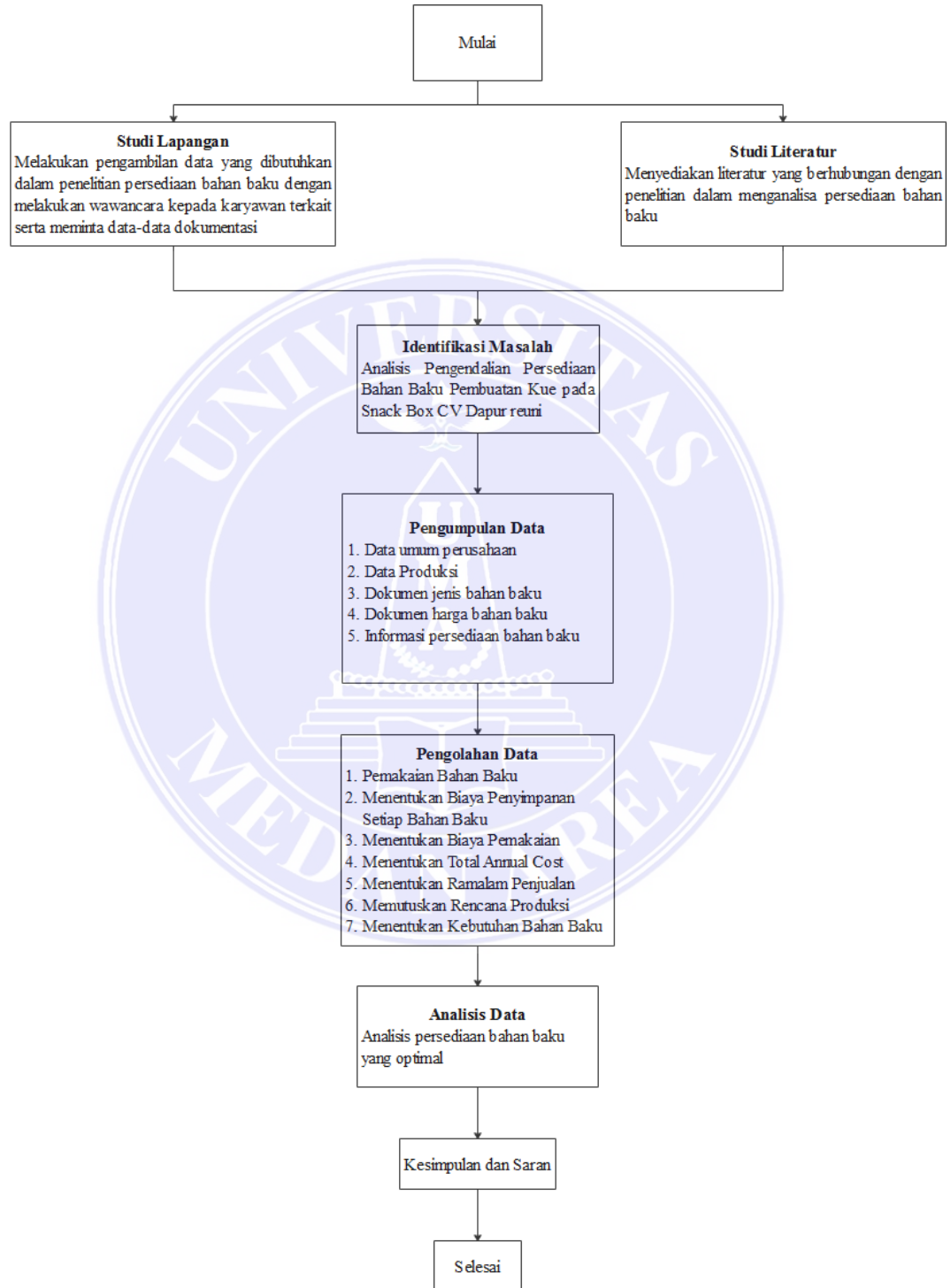
Berdasarkan kerangka berpikir diatas, perencanaan produksi yang dimaksudkan dalam penelitian ini ialah bagaimana merencanakan produksi yang

diperlukan untuk membuat produk pada suatu periode tertentu sesuai kebutuhan yang digunakan dengan perkiraan yang tepat sehingga menghasilkan suatu pengendalian persediaan bahan baku yang baik. Sementara kebutuhan bahan baku ialah seberapa banyak bahan baku yang dibutuhkan untuk keperluan produksi pada periode mendatang. Dan pemakaian bahan baku dalam penelitian ini dimaksudkan sebagai seberapa banyak bahan baku yang digunakan untuk membuat produk dalam sekali produksi.

Perencanaan produksi berpengaruh terhadap pengendalian persediaan bahan baku karena untuk menentukan pengendalian persediaan yang optimum memerlukan perencanaan untuk mengetahui seberapa besar estimasi jumlah produk yang akan diproduksi pada periode selanjutnya. Sementara untuk jenis bahan baku berpengaruh terhadap pengendalian persediaan dikarenakan untuk mencari tahu bahan baku apa saja yang akan dikendalikan persediaannya. Untuk kebutuhan bahan baku berpengaruh terhadap pengendalian persediaan bahan baku sama halnya dengan perencanaan produksi, namun hal ini lebih spesifik terhadap perencanaan kebutuhan bahan baku yang akan dibuat untuk suatu produk pada periode selanjutnya.

3.6. Metodologi Penelitian

Berikut adalah metodologi pengerjaan selama penelitian berlangsung, sebagai berikut :



Gambar 3. 2 Metode Penelitian

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

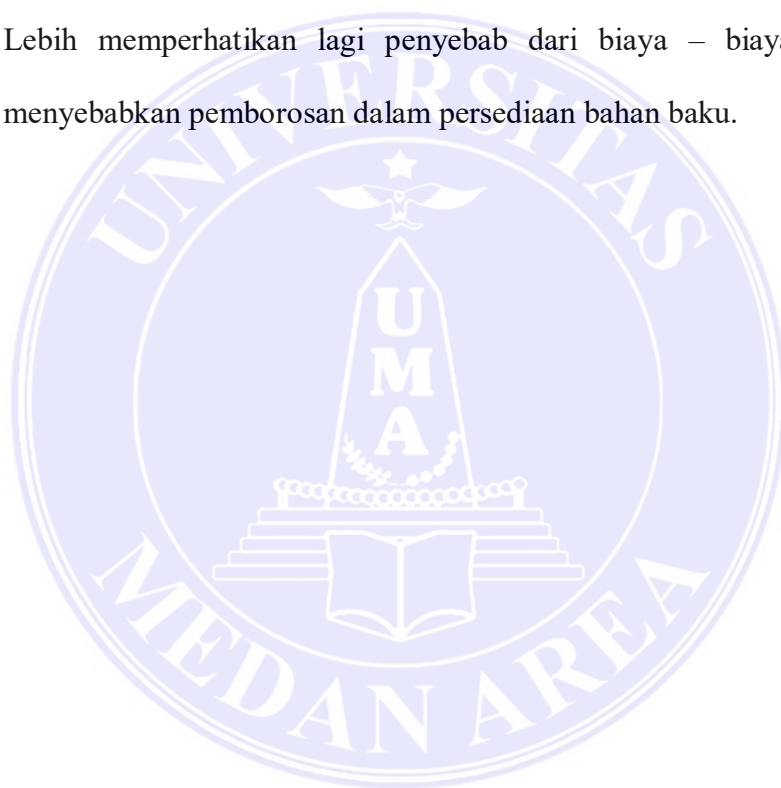
Berdasarkan hasil pengolahan data dan analisis pada penelitian ini, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penjumlahan total biaya pemesanan dan total biaya penyimpanan, maka didapatlah total biaya persediaan untuk bulan April sebesar Rp 23.559.241, untuk bulan Mei sebesar Rp24.426.391, dan untuk bulan Juni sebesar Rp 23.455.364.
2. Rencana produksi yang didapatkan selama 12 mendatang ialah pada bulan Jul-22 jumlah produksi yang diramalkan sebanyak 4108 box, Agu-22 sebanyak 4146 box, 4184 box pada Sep-22, 4221 box pada Okt-22, 4259 box pada Nov-22 , 4297 box pada Des-22, 4334 box Jan-23, 4372 box pada Feb-23, 4410 box pada Mar-23, 4447 box pada Apr-23, 4485 box pada Mei-23, dan sebanyak 4523 box pada bulan Jun-23. Dengan total ramalan produksi sebanyak 51789 *snack box*.
3. Kebutuhan masing – masing bahan baku selama 12 bulan mendatang yaitu untuk bulan Juli 2022 kebutuhan tepung sebanyak 665,5 kg, gula sebanyak 221,8 kg, telur sebanyak 6680 butir, panir sebanyak 98,6 kg, susu sebanyak 189 liter, mentega sebanyak 139,7 kg, margarin sebanyak 82,2 kg, keju sebanyak 41,1 kg, kentang sebanyak 41,1 kg, daging ayam sebanyak 106,8 kg, dan kebutuhan wortel sebanyak 98,6 kg. Dan seterusnya untuk setiap bahan baku di bulan Agustus 2022 hingga Juni 2023.

5.2. Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan dari penelitian yang telah dilakukan ialah :

1. Diharapkan CV Dapur Reuni dapat menerapkan sistem JIT dalam menentukan persediaan bahan baku *snack box* guna meminimalisir kerusakan bahan baku serta meminimumkan biaya yang mengakibatkan pemborosan.
2. Lebih memperhatikan lagi penyebab dari biaya – biaya yang dapat menyebabkan pemborosan dalam persediaan bahan baku.



DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, Muhammad Hari. 2017. *Pengaruh Persediaan Bahan Baku Terhadap Persiapan Proses Produksi Makanan di Verona Palace Hotel*. Bandung.
- Astuti, Rini. 2018. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada UD Ponijan Jalan Ringroad Utara*. Yogyakarta.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Chuong SC & Stevenson WJ. 2014. *Manajemen Operasi; Perspektif Asia, Buku 2 Edisi 9*. Jakarta: Salemba Empat.
- Fahmi, Irham. 2012. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung: Alfabeta.
- Hansen, Don R., Mowen, Maryanne M. 2001. *Akuntansi Manajerial* Buku 2 edisi kedelapan. Penerbit: Salemba Empat, Jakarta.
- Nasution A, H. 2003. *Perencanaan dan Pengndalian Produksi*. Penerbit : Guna Wydia, Surabaya.
- Nuryanto, A. (2010). Analisis Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kain Micropplar Fleece Antara Pendekatan Model EOQ Dengan Just In Time Inventory Control (JIT/EOQ) Pada CV Cahyo Nugroho Jati Sukoharjo. *Skripsi Universitas Sebelas Maret Surakarta*.
- Prawirosentono, Suyadi. 2001. *Manajemen Operasi, Analisis dan Studi Kasus*, Edusi Ketiga, PT Bumi Aksara, Jakarta.

- Rahmani, Adina. 2020. *Analisis Persediaan Bahan Baku pada UMKM “Chicken Fighter” dengan Metode JIT*. Yogyakarta.
- Rangkuti, F. (2007). *Manajemen Persediaan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Saputra, N. (2015). Analisis Implementasi Just In Time Terhadap Peningkatan Produktivitas Perusahaan Pada PT Ras Jaya. *Jurnal Manajemen Univeristas Islam Bandung*.
- Schroeder, Roger G. 2004. *Operation Manajement: Decision Making In The Operation Function 2nd ed*. The McGrow-Hill. Singapore.
- Supriatna, Trina Puspitasari. 2008. “*Penerapan Sistem Just In Time Terhadap Biaya Efisiensi Biaya Produksi di Perusahaan M-02 Handicraft Manufacture*”
- Syukron Amin, Muhammad Kholil, 2014 .“*Pengantar Teknik Industri*” , cetakan ke-1, Penerbit Graha Ilmu, ISBN 978-602-262-193-5.