

RINGKASAN

TIARA SHAHNAZ ILMI. 115040100111019. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Salak dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (Studi Kasus di CV. Kajeye Food, Malang). Di bawah bimbingan Wisynu Ari Gutama, SP. MMA.

Salak merupakan buah asli Indonesia yang menjadi salah satu komoditas unggulan. Menurut Badan Pusat Statistik, jumlah produksi salak di wilayah Jawa Timur pada tahun 2010 hingga 2014 sebesar 72.765 ton, 104.722 ton, 76.356 ton, 58.778 ton, dan 66.802 ton. Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, salak banyak dimanfaatkan dalam bentuk olahan makanan dan minuman oleh industri kecil dan menengah yang bergerak pada bidang pertanian. Di Jawa Timur, agroindustri mengalami perkembangan yang cukup pesat, khususnya di wilayah Malang. Salah satu agroindustri penghasil keripik buah di Kota Malang adalah CV. Kajeye Food. Keripik salak menjadi salah satu produk unggulan perusahaan karena banyak diminati oleh konsumen. Dalam memproduksi keripik salak, perusahaan membutuhkan ketersediaan bahan baku guna menunjang kelangsungan kegiatan produksi. Adanya manajemen persediaan bahan baku menjadi salah satu faktor yang dapat mendukung kontinuitas produksi keripik salak. Penerapan manajemen persediaan bahan baku yang kurang baik dapat menyebabkan timbulnya permasalahan bagi perusahaan yaitu terganggunya kegiatan produksi karena kurangnya persediaan bahan baku atau bertambah besarnya biaya akibat perawatan bahan baku yang berlebih. Oleh sebab itu, perlu dilakukannya studi tentang analisis pengendalian persediaan bahan baku keripik salak agar perusahaan dapat menerapkan pengendalian persediaan bahan baku keripik salak yang ekonomis dan optimal sehingga dapat menekan biaya persediaan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis sistem manajemen pengendalian persediaan bahan baku keripik salak pada CV. Kajeye Food, (2) menganalisis perbedaan biaya total persediaan bahan baku keripik salak antara sistem pengendalian persediaan yang digunakan oleh CV. Kajeye Food dengan pengendalian persediaan menggunakan metode EOQ, dan (3) menganalisis persediaan pengaman, titik pemesanan kembali, serta persediaan maksimum dan minimum yang seharusnya dilakukan oleh CV. Kajeye Food. Penelitian ini dilakukan secara *purposive* dengan memilih informan berdasarkan kriteria tertentu yang telah ditetapkan dan sesuai dengan topik penelitian. Metode analisis data yang digunakan adalah *Economic Order Quantity*, *safety stock*, *reorder point*, serta, persediaan maksimum dan minimum.

Rata-rata penggunaan bahan baku keripik salak pada CV. Kajeye Food mencapai 1.722,083 kg per minggu. Dengan menggunakan metode EOQ, perusahaan seharusnya melakukan pemesanan yang ekonomis sebesar 784,64 kg dengan frekuensi pemesanan 2 kali dalam satu minggu. Total biaya persediaan bahan baku keripik salak menggunakan metode EOQ sebesar Rp 1.594.875,94 dan terjadi penghematan mencapai 16% dari total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan sebelumnya. Persediaan pengaman yang seharusnya dilakukan oleh perusahaan sebesar 415,56 kg. Titik pemesanan kembali dilakukan pada saat persediaan bahan baku keripik salak mencapai 510,27 kg. Batas persediaan

maksimum yang perlu diperhatikan sebesar 1.164,2kg dan batas persediaan minimum bahan baku keripik salak yang ada dalam gudang sebesar 94,71 kg.

Kata Kunci : analisis persediaan bahan baku, metode *economic order quantity*, *safety stock*, *reorder point*, persediaan maksimum, persediaan minimum.



SUMMARY

TIARA SHAHNAZ ILMI. 115040100111019. Inventory Control Analysis of Salak Chip Raw Materials Using Economic Order Quantity Method (Case Study at CV. Kajeye Food, Malang). Under Guidance of Wisynu Ari Gutama,SP, MMA.

Salak fruit is native to Indonesia as one of the leading commodities. According to the Central Bureau of statistics, the number of production of salak in East Java region in 2010 to 2014 amounted to 72.765 tons, 104.722 tons, 76.356 tons, 58.778 tons and 66.802 tons. Along with progress in science and engineering, salak commonly used in the form of processed food and drink by the small and medium industries engaged in agriculture. In East Java, agroindustries are development which is quite rapid, especially in Malang. One of the agroindustries producing fruit crisps in Malang was CV. Kajeye Food. Salak chips became one of the flagship products of the company because of the great demand by consumers. In producing salak chips, the company requires the availability of raw materials to support the continuity of production. Inventory management of raw materials became one of the factors that can support the continuity of the production of salak chips. The application of the inventory management of raw materials that are less well can lead to the onset of problems for the company. The problems that can occur are disruption of production due to lack of supplies or raw materials increased the magnitude of the costs resulting from the treatment of raw materials. Therefore, we have to do a study about analysis of raw material inventory control chips salak in order for the company can apply the raw material inventory control chips salak an economical and optimal so as to suppress the cost of supplies that must be issued by the company.

This research aims to (1) analyzing management system inventory control of salak chip raw materials in CV. Kajeye Food, (2) analyzing the difference of total cost salak chip raw materials used by CV. Kajeye Food and used with EOQ method, and (3) analyzing the safety stock, reorder point, and maximum and minimum supplies which supposed to do by CV. Kajeye Food. The research was done on a purposive by selecting informants based on certain criteria that have been set out and in accordance with the research topic. The method of analysis the data used is economic order quantity, safety stock, reorder point, and, supplies maximum and minimum.

The average usage of salak chip raw materials in CV .Kajeye food reached 1.722,083 kg per week. By using the EOQ method, companies should ordering salak chips raw material with economic quantity amount of 784,64 kg with ordering frequency 2 times per week. The total cost of salak chip raw material supplies using EOQ method amounting to Rp 1.594.875,94 and the saving cost reached 16% of the total costs incurred by the company in advance. Safety stock of salak chip raw materials which should be done by the company amounted to 415,56 kg. Reorder point made at the time the salak chip raw material reached 510,27 kg. Maximum inventory amounted to 1.164,2kg and minimum inventory of raw material limit in the barn of 94,71 kg.

Key word : analysis of raw materials inventory, economic order quantity method, safety stock, reorder point, maximum inventory, minimum inventory.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Salak Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (Studi Kasus di CV. Kajeye Food, Malang)”. Skripsi ini ditulis sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya, kepada:

1. Bapak Wisynu Ari Gutama, SP. MMA. selaku dosen pembimbing utama atas segala kesabaran, nasihat, arahan dan bimbingannya kepada penulis selama penyelesaian skripsi ini.
2. Ketua Jurusan Mangku Purnomo, SP., M. Si, Ph. D. atas segala nasihat dan bimbingan kepada penulis.
3. Kedua orang tua dan adik-adik atas doa, kasih sayang dan dukungan kepada penulis.
4. Ir. Kristiawan, selaku pemilik CV. Kajeye Food beserta seluruh karyawan yang telah memberikan informasi dan kemudahan selama melakukan penelitian.
5. Para rekan dan sahabat, khususnya angkatan 2011 yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak terkait dan pihak lainnya sebagai sumbangan pemikiran dalam kemajuan ilmu pengetahuan.

Malang, Januari 2016

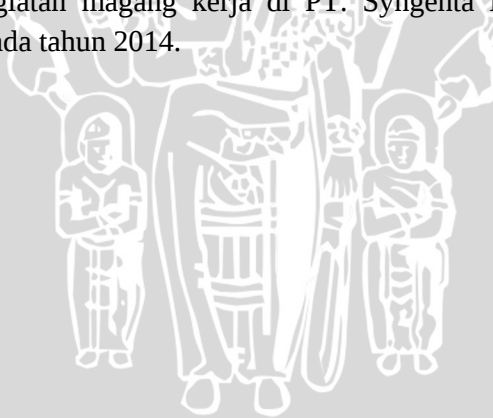
Penulis

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Tiara Shahnaz Ilmi dilahirkan di Pamekasan pada tanggal 16 Februari 1993 sebagai putri pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Drs. M. Subaidi Muchtar, M.Si. dan Ibu Siti Hamidah. Penulis memiliki dua orang adik yaitu Nida Amirah Dusturia dan Aisyah Devina Admiranda.

Penulis menempuh pendidikan taman kanak-kanak di TK Muslimat Nidhomiyah Jombang pada tahun 1997-1999, dilanjutkan dengan pendidikan dasar di SDN Kepanjen I Jombang pada tahun 1999-2005. Penulis kemudian menempuh pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 2 Jombang pada tahun 2005-2008 dan melanjutkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 2 Jombang pada tahun 2008-2011. Pada tahun 2011 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Strata-1 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang melalui jalur SNMPTN tulis.

Selama masa perkuliahan, penulis aktif dalam organisasi sebagai pengurus Perhimpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (PERMASETA) dengan menjabat sebagai Sekretaris Departemen Apresiasi Minat Bakat Seni dan Olah Raga (PRESTASI) selama dua periode kepengurusan pada tahun 2012-2013 dan tahun 2013-2014. Pengalaman kepanitiaan yang pernah diikuti oleh penulis antara lain Pendidikan dan Latihan Anggota (PLA) I dan II, Rangkaian Acara Semarak PERMASETA (RASTA), dan English Upgrade (EU). Pada dunia kerja, penulis pernah melakukan kegiatan magang kerja di PT. Syngenta Indonesia wilayah pemasaran Pasuruan pada tahun 2014.



DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	iii
KATA PENGANTAR	iv
RIWAYAT HIDUP	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR SKEMA	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
 I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Penelitian	7
 II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu.....	8
2.2 Tinjauan Tentang Salak	10
2.3 Tinjauan Tentang Persediaan.....	12
2.3.1 Definisi dan Jenis Persediaan	13
2.3.2 Fungsi Persediaan	14
2.4 Pengendalian Persediaan.....	15
2.5 Biaya Persediaan	16
2.6 Metode <i>Economic Order Quantity</i>	18
2.7 Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>)	23
2.8 Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>)	23
2.9 Persediaan Maksimum dan Minimum	24
 III. KERANGKA TEORITIS	
3.1 Kerangka Pemikiran	26
3.2 Hipotesis	30
3.3 Batasan Masalah	30
3.4 Definisi Operasional.....	31
 IV. METODE PENELITIAN	
4.1 Metode Penentuan Lokasi	33
4.2 Metode Penentuan Responden.....	33
4.3 Metode Pengumpulan Data	33
4.4 Metode Analisis Data	34
4.4.1 Analisis Kualitatif	35
4.4.2 Analisis Kuantitatif	35
 V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Gambaran Umum Perusahaan	39
5.1.1 Sejarah dan Perkembangan Usaha	39

5.1.2	Visi dan Misi Perusahaan	40
5.1.3	Struktur Organisasi	41
5.2	Faktor Produksi Keripik Salak	42
5.2.1	Bahan Baku Keripik Salak	42
5.2.2	Tenaga Kerja	43
5.2.3	Mesin Produksi	43
5.2.4	Modal	44
5.3	Kegiatan Produksi Keripik Salak	44
5.4	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Salak Menurut Kebijakan CV. Kajeye Food	47
5.4.1	Persediaan Bahan Baku Keripik Salak	47
5.4.2	Biaya Persediaan Bahan Baku Keripik Salak	50
5.4.3	Persediaan Pengaman dan Waktu Tenggang Pemesanan Persediaan Bahan Baku Keripik Salak	52
5.5	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Salak Berdasarkan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	52
5.5.1	Pemesanan Bahan Baku Keripik Salak Secara Ekonomis	53
5.5.2	Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>)	54
5.5.3	Titik Pemesanan Kembali (<i>Reorder Point</i>)	55
5.5.4	Persediaan Maksimum dan Minimum	56
5.5.5	Analisis Persediaan Bahan Baku Keripik Salak Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i>	57
5.6	Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menurut Perusahaan Dengan Menggunakan Metode EOQ	60
VI. PENUTUP		
6.1	Kesimpulan	63
6.2	Saran	64
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN		67

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kandungan Gizi Salak Setiap 100 gram	12
2.	Hasil Produksi Keripik Salak Periode 2015 (April – Juni 2015)	46
3.	Penjualan Keripik Salak pada Produksi Periode 2015 (Juli – Desember 2015)	47
4.	Data Penggunaan Buah Salak Segar Untuk Produksi Keripik Salak pada CV. Kajeye Food (April 2015 – Juni 2015)	49
5.	Biaya Pemesanan Bahan Baku Keripik Salak Per Minggu Periode 2015	50
6.	Biaya Penyimpanan Bahan Baku Keripik Salak Per Minggu Periode 2015.....	51
7.	Perbandingan Perhitungan Persediaan Bahan Baku Keripik Salak Menurut Kebijakan Perusahaan dan Menurut Metode EOQ	61

DAFTAR SKEMA

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Keripik Salak di CV. Kajeye Food, Malang, Jawa Timur	29
2.	Struktur Organisasi Agroindustri Keripik Buah CV. Kajeye Food	42



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Grafik Penggunaan Persediaan Sepanjang Waktu	19
2.	Biaya Total sebagai Fungsi Kuantitas Pesanan.....	20
3.	Proses Produksi Keripik Salak	44
4.	Tingkat Persediaan Bahan Baku Keripik Salak Dengan Metode EOQ	58
5.	Hubungan Biaya Pemesanan dan Biaya Penyimpanan	60



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Data Penggunaan Bahan Baku Keripik Salak Periode 2015.....	67
2.	Perhitungan Biaya Persediaan Bahan Baku Keripik Salak	68
3.	Perhitungan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ)	70
4.	Perhitungan Standar Deviasi Bahan Baku Keripik Salak	71
5.	Perhitungan Persediaan Pengaman Bahan Baku Keripik Salak	72
6.	Perhitungan Titik Pemesanan Kembali Bahan Baku Keripik Salak	73
7.	Perhitungan Persediaan Maksimum dan Minimum Bahan Baku	74
8.	Total Biaya Persediaan Ekonomis (EOQ) Bahan Baku Keripik Salak	75
9.	Total Biaya Persediaan Bahan Baku Menurut Kebijakan CV. Kajeye Food	76
10.	Perhitungan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Keripik Salak.....	77
11.	Dokumentasi Penelitian	78